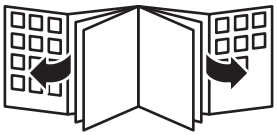
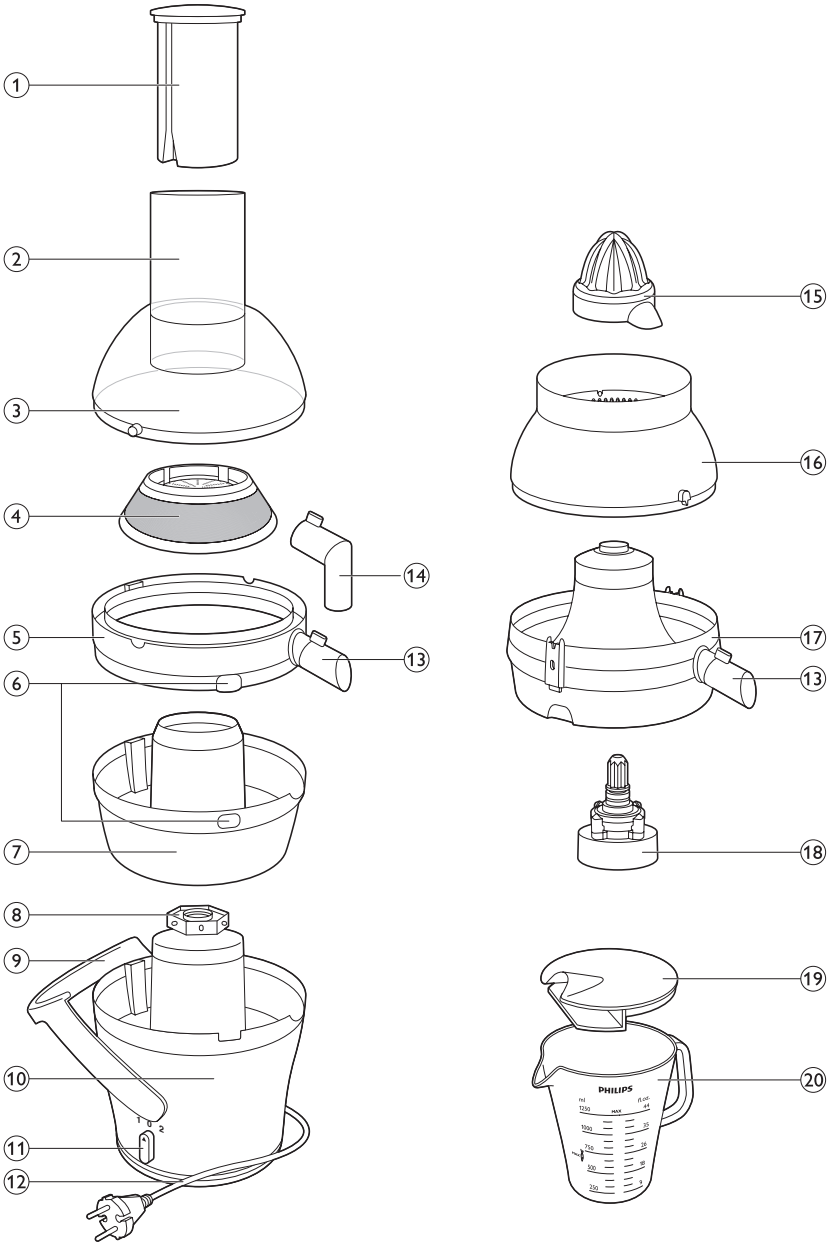
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1870

PHILIPS




1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
PHILIPS

ENGLISH 6
DEUTSCH 15
ΕΛΛΗΝΙΚΑ 25
ESPAÑOL 35
FRANÇAIS 44
ITALIANO 54
NEDERLANDS 63
PORTUGUÊS 73
SVENSKA 82
TÜRKÇE 91
فارسی 107
العربية 115

HR1870

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at **www.philips.com/welcome**.
This appliance has been designed to maximise the juice output while minimising the cleaning effort. It has been specifically developed to enable you to process a broad variety of ingredients and a wide range of recipes with confidence.

General description (Fig. 1)

1 Pusher
2 Feeding tube
3 Lid
4 Filter
5 Juice collector with spout
6 Pulp window
7 Integrated pulp container
8 Driving shaft
9 Locking arm
10 Motor unit
11 Control knob
12 Cord storage facility
13 Detachable spout
14 Spout accessory
15 Cone
16 Sieve
17 Sieve holder with spout
18 Gear box
19 Juice jug lid with integrated foam separator
20 Juice jug

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Do not immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- Do not clean the motor unit in the dishwasher.

Warning

- Check if the voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other components are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- If you detect cracks in the filter or if the filter is damaged in any way, do not use the appliance anymore and contact the nearest Philips service centre.
- Never reach into the feeding tube with your fingers or an object while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- Do not touch the small cutting blades in the base of the filter. They are very sharp.

- Always place and use the appliance on a dry, stable and level surface.
- To ensure that the appliance stands stably, keep the surface on which the appliance stands and the bottom of the appliance clean.

Caution

- This appliance is intended for household use only.
- Do not hold the appliance by the locking arm when you carry it.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Make sure all parts are correctly assembled before you switch on the appliance.
- Only use the appliance when the locking arm is in locked position.
- Only lower the locking arm to unlocked position after you have switched off the appliance and the filter has stopped rotating.
- Do not use the citrus press longer than 10 minutes without interruption.
- Never immerse the gear box in water nor rinse under the tap.
- Never clean the gear box in the dishwasher.
- Always unplug the appliance after use.

Safety feature

- This appliance is fitted with a safety feature which safeguards against overheating due to excessive loads. In case of overheating, the juicer automatically activates the overload protection and switches itself off. If this occurs, set the control knob to 0, unplug the appliance and let it cool down for 15 minutes. Remove the juice jug and detach the lid, juice collector and the integrated pulp container and then press the overload protection button on the bottom of the motor unit (Fig. 2).

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning and storage').

Using the appliance

Juicer

Preparing the juicer for use

1. Make sure all detachable parts are clean (see chapter 'Cleaning and storage').
2. Unwind the mains cord from the base of the motor unit (Fig. 3).
3. Assemble the integrated pulp container onto motor unit (Fig. 4).
4. Assemble the juice collector onto the integrated pulp container (Fig. 5).
5. Assemble the filter onto the driving shaft of the motor unit. Make sure the filter is fitted securely onto the driving shaft ('click') (Fig. 6).
6. Assemble the lid onto the juicer (Fig. 7).
7. Lift the locking arm to locked position ('click') (Fig. 8).
8. Place the lid on the juice jug to avoid spattering (Fig. 9).

Note: The integrated foam separator ensures clear juice as an end result.

9 Place the juice jug under the spout (Fig. 10).

Note: If you want to extract juice straight into a glass, use the spout accessory (Fig. 11).

Using the juicer

The appliance only functions if all parts are assembled correctly and the locking arm is in locked position.

1 Wash the fruit and/or vegetables and, if necessary, cut them into pieces that fit into the feeding tube.

2 Make sure the juice jug is placed directly under the spout (Fig. 10).

Note: If you want to extract juice straight into a glass, use the spout accessory.

3 Turn the control knob to setting 1 (low speed) or 2 (normal speed) to switch on the appliance (Fig. 12).

Note: For hard fruits or vegetables (e.g. apples, beetroots and carrots) we advise you to use speed 2 (normal speed). For soft fruits or vegetables (e.g. berries, kiwi, grapes, tomatoes, cucumber and melon) we advise you to use speed 1 (low speed).

4 Put the pieces in the feeding tube and gently press them down towards the rotating filter with the pusher (Fig. 13).

Do not exert too much pressure on the pusher, as this could affect the quality of the end result. It could even cause the filter to come to a halt.

Never insert your fingers or an object into the feeding tube.

5 Align the groove of the pusher with the small protrusion on the inside of the feeding tube and slide the pusher into the feeding tube (Fig. 13).

6 When you have processed all ingredients or when the integrated pulp container is full, switch off the appliance and unplug it. Wait until the filter stops rotating.

7 To empty the integrated pulp container, remove the lid, the filter and the juice collector.

8 For maximum flavour and freshness, serve the juice immediately after preparation.

Note: If you want to store the juice in the refrigerator, make sure the lid is on the juice jug.

Citrus press

Preparing the citrus press for use

1 Assemble the gear box onto the motor unit (Fig. 14).

2 Assemble the sieve holder onto the motor unit (Fig. 15).

3 Assemble the sieve onto the sieve holder (Fig. 16).

4 Assemble the cone onto the gear box (Fig. 17).

5 Lift the locking arm to locked position (‘click’). (Fig. 18)

6 Place the juice jug under the spout (Fig. 19).

Note: If you want to extract juice straight into a glass, use the spout accessory.

Using the citrus press

1 Wash the fruits and cut them into 2 halves.

2 Make sure the juice jug is placed directly under the spout (Fig. 20).

Note: To prevent damage and injuries, keep the running appliance away from long hair, clothes, cords, etc.

3 Turn the control knob to setting 1 (low speed) (Fig. 21).

Note: Only use speed 1 for the citrus press.

4 Press a halved fruit firmly onto the cone (Fig. 22).

Tip: The appliance is easier to clean if you do so immediately after use (see chapter 'Cleaning and storage').

Tips

Preparation

- To extract the maximum amount of juice, always press the pusher down slowly.
- Use fresh fruit and vegetables, as they contain more juice. Pineapples, beetroots, celery stalks, apples, cucumbers, carrots, spinach, melons, tomatoes, oranges and grapes are particularly suitable for processing in the juicer.
- The juicer is not suitable for processing very hard and/or fibrous or starchy fruits or vegetables such as sugar cane.
- Leaves and leaf stalks of e.g. lettuce can also be processed in the juicer.
- Remove stones from cherries, plums, peaches, etc. You do not have to remove cores or seeds from fruits like melons, apples and grapes.
- When you use the juicer, you do not have to remove thin peels or skins. Only remove thick peels that you would not eat, e.g. those of oranges, pineapples, kiwis, melons and uncooked beetroots.
- When you prepare apple juice, take into consideration that the thickness of the apple juice depends on the kind of apple you use. The juicier the apple, the thinner the juice. Choose a kind of apple that produces the type of juice you prefer.
- If you want to process citrus fruits with the juicer, remove the peel as well as the white pith. The white pith gives juice a bitter taste.
- Fruits that contain starch, such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes are not suitable for processing in the juicer. Use a food processor, blender or hand blender to process these fruits.

Serving

- Drink the juice immediately after you have extracted it. If it is exposed to air for some time, the juice loses its taste and nutritional value.
- If you want clear juice without a foam layer, put the lid with integrated foam separator on the jug. If you want cloudy juice with a foam layer, remove the lid with integrated foam separator from the jug.
- Apple juice turns brown very quickly. To slow down this process, add a few drops of lemon juice.
- When you serve cold drinks, add a few ice cubes.

Fruit and vegetable facts

Fruit/ vegetable	Vitamins/minerals	Kilojoule/calorie count	Juicing speed	Maximum quantity
Apples	Vitamin C	200g=150kJ (72 cals)	high	3.5kg or 2.5l juice
Apricots	High in dietary fibre, contains potassium	30g=85kJ (20 cals)	low	2.5kg or 1.5l juice
Beetroot	Good source of folate, dietary fibre, vitamin C and potassium	160g=190kJ (45 cals)	high	1.5-2kg or 0.6l-1l juice
Blueberries	Vitamin C	125g=295kJ (70 cals)	low	4kg or 2l juice
Brussels sprouts	Vitamin C, B, B6, E, folate and dietary fibre	100g=110kJ (26 cals)	low	3.5kg or 2l juice
Cabbage	Vitamin C, folate, potassium, B6 and dietary fibre	100g=110kJ (26 cals)	high	2.5kg or 1.2l juice
Carrots	Vitamin A, C, B6 and dietary fibre	120g=125kJ (30 cals)	high	1.5-2kg or 0.6l-1l juice
Celery	Vitamin C and potassium	80g=55kJ (7 cals)	high	1.5kg or 0.7l juice
Cucumber	Vitamin C	280g=120kJ (29 cals)	low	4.5kg or 3l juice
Fennel	Vitamin C and dietary fibre	300g=145kJ (35 cals)	low	3.5kg or 2.5l juice
Grapes	Vitamin C, B6 and potassium	125g=355kJ (85 cals)	low	4kg or 2.5l juice
Kiwi fruit	Vitamin C and potassium	100g=100kJ (40 cals)	low	4kg or 2.5l juice
Melons	Vitamin C, folate, dietary fibre and vitamin A	200=210kJ (50 cals)	low	5kg or 3l juice at minimum
Nectarines	Vitamin C, B3, potassium and dietary fibre	180g=355kJ (85 cals)	high	3.5kg or 2l
Peaches	Vitamin C, B3, potassium and dietary fibre	150g=205kJ (49 cals)	high	3.5kg or 2l
Pears	Dietary fibre	150g=250kJ (60 cals)	high	3.5kg or 2.5l juice
Pineapples	Vitamin C	150g=245kJ (59 cals)	high	3kg or 2l juice
Raspberries	Vitamin C, iron, potassium and magnesium	125g=130kJ (31 cals)	low	4kg or 2.5l juice
Tomatoes	Vitamin C, dietary fibre, vitamin E, folate and vitamin A	100g=90kJ (22 cals)	low	4kg or 2.5l juice

Depending on the ingredients used, you can prepare up to 2.5 liters of juice without emptying the integrated pulp container. The maximum amount of fruits and vegetables that can be juiced in one go is indicated in the table above. When you juice hard ingredients such as carrots or beetroots, the maximum amount of juice that can be extracted is up to 700ml (check the level indication on the juice jug).

Note: When the integrated pulp container has reached its maximum capacity, pulp ends up in the juice collector, lid and the juice.

If the integrated pulp container becomes overfilled, the appliance becomes blocked. When this occurs, switch off the appliance and remove the pulp from the integrated pulp container.

Note: The pulp window helps you to see when the integrated pulp container is full and needs to be emptied. Because the pulp window may become blocked before the maximum capacity of the container is reached, also check the level indication on the juice jug. The pulp window is more likely to become blocked when you juice hard ingredients, such as carrots or beetroots.

Recipes

Orange carrot juice

Ingredients:
- 1kg carrots
- 4 oranges
- 1 tbsp olive oil
- 1 large fresh mint sprig (optional garnish)

1 Peel the oranges.

2 Process the carrots and oranges in the juicer.

Note: This appliance can process 5kg of carrots in approx. 1 minute (not including the time required to remove the pulp). When you have processed 2.5kg of carrots, switch off and unplug the appliance and remove the pulp from the integrated pulp container, the lid and filter. When you have finished processing the carrots, switch off the appliance and let it cool down to room temperature.

3 Add a tablespoon of olive oil and a few ice cubes to the juice.

4 Mix well.

5 Pour the juice into a glass.

Tip: Add a fresh mint sprig to your glass as an optional garnish.

Energy cocktail

Ingredients:
- 2 carrots
- ½ cucumber
- 12 spinach leaves
- 1 lime, peeled
- 1 celery stick
- 1 apple
- 1 tomato
- 2 tablespoons honey

1 Process all ingredients in the juicer except for the honey.

2 When you have finished processing the ingredients, add honey to the juice and mix well.

Cleaning and storage

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as alcohol, petrol or acetone to clean the appliance.

The appliance is easier to clean if you do so immediately after use.

Juicer

1 Switch off the appliance. Remove the plug from the wall socket and wait until the filter has stopped rotating.

2 Lower the locking arm to unlocked position (Fig. 23).

3 To keep your kitchen clean, all detachable parts (integrated pulp container, juice collector, filter and lid) can be carried to the sink in one go (Fig. 24).

4 Disassemble all detachable parts.

5 To detach the detachable spout, pull it off the juice collector (Fig. 25).

6 Empty the integrated pulp container.

7 Clean all detachable parts with a sponge or wet cloth in warm water with some washing-up liquid and rinse them under the tap.

Note: All detachable parts are dishwasher-safe. Place the detachable plastic parts in the top tray of the dishwasher. Make sure they are placed well away from the heating element.

8 Clean the motor unit with a damp cloth.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Citrus press

1 Switch off the appliance. Remove the plug from the wall socket and wait until the cone has stopped rotating.

2 Lower the locking arm to unlocked position (Fig. 26).

3 To keep your kitchen clean, all detachable parts (except the gear box) can be carried to the sink in one go (Fig. 27).

4 Clean all detachable parts (except the gear box) with a sponge or a wet cloth in warm water with some washing-up liquid and rinse them under the tap.

Note: All detachable parts (except the gear box) are dishwasher-safe.

5 Clean the motor unit and the gear box with a damp cloth.

Never immerse the motor unit and the gear box in water nor rinse them under the tap.

Never clean the gear box in the dishwasher.

Storage

1 Store the mains cord in the cord storage facility by winding it round the base of the motor unit.

Caution: Do not hold the appliance by the locking arm or spout when you carry it.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 28).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Ordering accessories

To purchase accessories for this appliance, go to your Philips dealer or a Philips service centre. If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet. You can also visit **www.philips.com/support**.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
The juicer does not work.	The appliance is equipped with a safety system. If the parts have not been assembled correctly, the appliance does not work. Switch off the appliance and check whether the parts have been assembled in the right way.
The juicer stops during use.	The juicer is overheated. Switch off and unplug the appliance. Remove the pulp from the integrated pulp container. Wait until the appliance has cooled down. Then press the overload protection button on the bottom of the motor unit.
The juicer slows down during use.	The integrated pulp container has reached its maximum capacity. Switch off the appliance and remove the pulp from the integrated pulp container.
The appliance makes a lot of noise, gives off an unpleasant smell, is too hot to touch, gives off smoke etc.	It is common for a new appliance to produce an unpleasant smell or emit a little smoke when it is first used. The phenomenon stops after you have used the appliance a few times.
	The appliance is blocked. Check if any fruit or vegetable is stuck in the filter. If so, switch off the appliance, remove the stuck part and start juicing again.
	The appliance may produce an unpleasant smell or emit some smoke if it has been used to process excessive loads. In that case, switch off the appliance and let it cool down for 60 minutes. If the problem persists, contact the Philips Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
The filter is blocked.	Switch off the appliance, clean the feeding tube and the filter and process a smaller quantity.
The filter touches the feeding tube or vibrates strongly during processing.	Switch off and unplug the appliance. Check if the filter is placed properly in the juice collector. The ribs in the bottom of the filter have to fit properly onto the driving shaft.
	Check if the filter is damaged. Cracks, crazes, a loose grating disc or any other irregularity may cause malfunction. If you detect any cracks or damage in the filter, do not continue to use the appliance and contact the Philips Consumer Care Centre in your country for replacement of the filter.
The citrus press does not work.	Please check if you have plugged in the appliance. If the appliance is plugged in, check if the parts have been assembled correctly. If they have not been assembled correctly, switch off the appliance and assemble the citrus press parts properly.
I cannot find the juice collector for the citrus press.	This type of citrus press has no juice collector. The juice flows directly out of the spout into a glass or into the juice jug.
I do not understand what the two wings on the cone are for.	The wings stir the pulp to make the juice pass through the sieve more easily.
I want to know if I can clean all detachable parts in the dishwasher.	All detachable parts, except for the gear box, can be cleaned in the dishwasher. Clean the gear box with a damp cloth.
I cannot clean the spout when it is attached to the sieve holder.	The spout is detachable. Pull the spout off the sieve holder to clean it.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter **www.philips.com/welcome**.
Dieses Gerät wurde speziell dafür entwickelt, maximale Saftausbeute bei minimalem Reinigungsaufwand zu erzielen. Mit diesem Gerät können Sie die verschiedensten Zutaten mühelos verarbeiten und zahlreiche Rezepte ausprobieren.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

1 Stopfer
2 Einfüllöffnung
3 Deckel
4 Filter
5 Saftauffangschale mit Ausgießer
6 Fruchtfleischfenster
7 Integrierter Fruchtfleischbehälter
8 Antriebsachse
9 Verriegelungsarm
10 Motoreinheit
11 Drehschalter
12 Kabelaufwicklung
13 Abnehmbarer Ausgießer
14 Ausgießer-Aufsatz
15 Kegel
16 Sieb
17 Siebhalter mit Ausgießer
18 Getriebe
19 Deckel der Saftkanne mit integriertem Schaumsieb
20 Saftkanne

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Reinigen Sie die Motoreinheit nicht im Geschirrspüler.

Warnhinweis

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe an der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.

- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn sich Risse oder andere Schäden am Filter bemerkbar machen, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und wenden Sie sich an das nächstgelegene Philips Service-Center.
- Greifen Sie niemals bei laufendem Motor mit den Fingern oder einem Gegenstand in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie ausschließlich den Stopfer.
- Vermeiden Sie jede Berührung mit den kleinen Raspelklingen am Boden des Filters. Sie sind sehr scharf.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Unterlage.
- Halten Sie die Arbeitsfläche, auf der das Gerät steht, und die Unterseite des Geräts sauber, damit es nicht rutschen kann.

Achtung

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Verriegelungsarm.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät einschalten, ob alle Teile korrekt zusammengesetzt sind.
- Verwenden Sie das Gerät erst dann, wenn sich der Verriegelungsarm in gesperrter Position befindet.
- Entsperren Sie den Verriegelungsarm erst, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben und der Filter zum Stillstand gekommen ist.
- Benutzen Sie die Zitruspresse nicht länger als 10 Minuten ohne Unterbrechung.
- Tauchen Sie das Getriebe niemals in Wasser; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Reinigen Sie das Getriebe nie in der Spülmaschine.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Sicherheitsfunktion

- Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsfunktion zum Schutz vor Überhitzung bei zu großen Füllmengen ausgestattet. Im Fall einer Überhitzung aktiviert der Entsafter automatisch den Überhitzungsschutz und schaltet sich aus. Stellen Sie den Drehschalter in diesem Fall auf 0, ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät 15 Minuten abkühlen. Nehmen Sie die Saftkanne heraus, und entfernen Sie den Deckel, die Saftauffangschale und den integrierten Fruchtfleischbehälter. Drücken Sie dann die Überhitzungsschutztaste am Boden der Motoreinheit (Abb. 2).

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile gründlich, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe "Reinigung und Aufbewahrung").

Das Gerät benutzen

Entsafter

Den Entsafter für den Gebrauch vorbereiten

1 Vergewissern Sie sich, dass alle abnehmbaren Teile sauber sind (siehe Kapitel "Reinigung und Aufbewahrung").

2 Wickeln Sie das Netzkabel von der Gerätebasis der Motoreinheit ab (Abb. 3).

3 Setzen Sie den integrierten Fruchtfleischbehälter auf die Motoreinheit (Abb. 4).

4 Setzen Sie die Saftauffangschale auf den integrierten Fruchtfleischbehälter (Abb. 5).

5 Setzen Sie den Filter auf die Antriebsachse der Motoreinheit. Vergewissern Sie sich, dass der Filter fest auf der Antriebsachse sitzt und hörbar einrastet (Abb. 6).

6 Setzen Sie den Deckel auf den Entsafter (Abb. 7).

7 Ziehen Sie den Verriegelungsarm in die gesperrte Position nach oben, bis er hörbar einrastet (Abb. 8).

8 Setzen Sie den Deckel auf die Saftkanne, um Spritzer zu vermeiden (Abb. 9).

Hinweis: Das integrierte Schaumsieb sorgt für klare Saftergebnisse.

9 Stellen Sie die Saftkanne unter den Ausgießer (Abb. 10).

Hinweis: Wenn Sie Saft direkt in ein Glas pressen möchten, verwenden Sie den Ausgießer-Aufsatz (Abb. 11).

Den Entsafter benutzen

Das Gerät funktioniert nur, wenn alle Teile ordnungsgemäß zusammengesetzt sind und sich der Verriegelungsarm ordnungsgemäß in gesperrter Position befindet.

1 Waschen Sie das Obst und/oder Gemüse, und schneiden Sie es bei Bedarf in Stücke, die in die Einfüllöffnung passen.

2 Stellen Sie die Saftkanne direkt unter den Ausgießer (Abb. 10).

Hinweis: Wenn Sie Saft direkt in ein Glas pressen möchten, verwenden Sie den Ausgießer-Aufsatz.

3 Drehen Sie den Regler auf Stufe 1 (niedrige Geschwindigkeit) oder Stufe 2 (normale Geschwindigkeit), um das Gerät einzuschalten (Abb. 12).

Hinweis: Bei hartem Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Rote Bete und Möhren) raten wir Ihnen, Geschwindigkeit 2 (normale Geschwindigkeit) zu verwenden. Bei weichem Obst und Gemüse (z. B. Beeren, Kiwis, Weintrauben, Tomaten, Gurken und Melonen) raten wir Ihnen, Geschwindigkeit 1 (niedrige Geschwindigkeit) zu verwenden.

4 Geben Sie die Stücke in die Einfüllöffnung, und drücken Sie sie mit dem Stopfer leicht in den rotierenden Filter (Abb. 13).

Drücken Sie den Stopfer nicht zu stark; andernfalls könnten Sie das Ergebnis beeinträchtigen und sogar den Filter zum Stillstand bringen.

Stecken Sie keinesfalls Ihre Finger oder Gegenstände in die Einfüllöffnung.

5 Richten Sie die Rille im Stopfer an dem kleinen Vorsprung in der Einfüllöffnung aus, und schieben Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung (Abb. 13).

6 Wenn Sie alle Zutaten verarbeitet haben oder der integrierte Fruchtfleischbehälter voll ist, schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis der Filter zum Stillstand kommt.

7 Um den integrierten Fruchtfleischbehälter zu entleeren, entfernen Sie den Deckel, den Filter und die Saftauffangschale.

8 Für bestes Aroma und maximale Frische sollte der Saft sofort nach der Zubereitung serviert werden.

Hinweis: Wenn Sie den Saft im Kühlschrank aufbewahren möchten, vergessen Sie nicht, den Deckel auf die Kanne zu setzen.

Zitruspresse

Die Zitruspresse für den Gebrauch vorbereiten

1 Setzen Sie das Getriebe auf die Motoreinheit (Abb. 14).

2 Setzen Sie den Siebhalter auf die Motoreinheit (Abb. 15).

3 Setzen Sie das Sieb auf den Siebhalter (Abb. 16).

4 Setzen Sie den Kegel auf das Getriebe (Abb. 17).

5 Ziehen Sie den Verriegelungsarm in die gesperrte Position nach oben, bis er hörbar einrastet. (Abb. 18)

6 Stellen Sie die Saftkanne unter den Ausgießer (Abb. 19).

Hinweis: Wenn Sie Saft direkt in ein Glas pressen möchten, verwenden Sie den Ausgießer-Aufsatz.

Die Zitruspresse verwenden

1 Waschen Sie die Früchte, und schneiden Sie sie in zwei Hälften.

2 Stellen Sie die Saftkanne direkt unter den Ausgießer (Abb. 20).

Hinweis: Halten Sie das eingeschaltete Gerät fern von langem Haar, Kleidung, Kabeln usw., um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

3 Drehen Sie den Regler auf Stufe 1 (niedrige Geschwindigkeit) (Abb. 21).

Hinweis: Verwenden Sie für die Zitruspresse nur Stufe 1.

4 Drücken Sie eine Fruchthälfte fest auf den Presskegel (Abb. 22).

Tipp: Am einfachsten lässt sich das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch reinigen (siehe "Reinigung und Aufbewahrung").

Tipps

Vorbereitung

- Um eine hohe Saftausbeute zu erzielen, sollten Sie den Stopfer stets langsam drücken.
- Verarbeiten Sie nur frisches Obst und Gemüse, weil es saftiger ist. Ananas, Rote Bete, Stangensellerie, Äpfel, Gurken, Möhren, Spinat, Melonen, Tomaten, Orangen und Weintrauben eignen sich hervorragend zum Entsaften.
- Der Entsafter eignet sich nicht zum Verarbeiten von besonders hartem, faserigem und stärkehaltigem Obst und Gemüse (z. B. Zuckerrohr).
- Blätter und Stiele (z. B. Strünke von Blattsalat) können ebenfalls in diesem Entsafter verarbeitet werden.
- Entsteinen Sie Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche usw. Aus Obst wie Melonen, Äpfeln und Trauben müssen die Kerne bzw. Samen nicht entfernt werden.
- Wenn Sie den Entsafter verwenden, müssen Sie dünne Schalen nicht unbedingt entfernen. Entfernen Sie nur dicke Schalen, die Sie nicht essen, z. B. Schalen von Orangen, Ananas, Kiwis, Melonen und roher Rote Bete.

- Berücksichtigen Sie bei der Zubereitung von Apfelsaft, dass die Konsistenz des Saftes von der verwendeten Apfelsorte abhängt. Je saftiger der Apfel, desto dünnflüssiger der Saft. Wählen Sie eine Apfelsorte, deren Saft Ihrem Geschmack entspricht.
- Wenn Sie Zitrusfrüchte mit dem Entsafter verarbeiten möchten, entfernen Sie die Schale sowie die weiße Haut. Die weiße Haut verleiht dem Saft einen bitteren Geschmack.
- Stärkehaltige Früchte (z. B. Bananen, Papayas, Avocados, Feigen und Mangos) sind zum Entsaften in diesem Gerät nicht geeignet. Verwenden Sie für solche Früchte eine Küchenmaschine, einen Mixer oder einen Stabmixer.

Servieren

- Trinken Sie den Saft sofort nach der Zubereitung. Die Säfte verlieren ihren Geschmack und ihren Nährwert, wenn sie einige Zeit an der Luft stehen.
- Wenn Sie klaren Saft ohne Schaum bevorzugen, setzen Sie den Deckel mit integriertem Schaumsieb auf die Kanne. Wenn Sie trüben Saft mit Schaum möchten, nehmen Sie den Deckel mit integriertem Schaumsieb von der Kanne ab.
- Apfelsaft wird schnell braun. Sie können diesen Vorgang verzögern, indem Sie dem Apfelsaft einige Tropfen Zitronensaft beifügen.
- Fügen Sie beim Servieren von kalten Getränken ein paar Eiswürfel hinzu.

Wissenswertes über Obst und Gemüse

Obst/Gemüse	Vitamine/ Mineralstoffe	Kilojoule/ Kalorien	Geschwindigkeitsstufe zum Entsaften	Maximale Menge
Äpfel	Vitamin C	200 g=150 kJ (72 Kal.)	hoch	3,5 kg oder 2,5 l Saft
Aprikosen	Reich an Ballaststoffen, kaliumhaltig	30 g=85 kJ (20 Kal.)	niedrig	2,5 kg oder 1,5 l Saft
Rote Bete	Reich an Folsäure, Ballaststoffen, Vitamin C und Kalium	160 g=190 kJ (45 Kal.)	hoch	1,5 bis 2 kg oder 0,6 l bis 1 l Saft
Blaubeeren	Vitamin C	125 g=295 kJ (70 Kal.)	niedrig	4 kg oder 2 l Saft
Rosenkohl	Vitamin C, B, B6, E, Folsäure und Ballaststoffe	100 g=110 kJ (26 Kal.)	niedrig	3,5 kg oder 2 l Saft
Kohl	Vitamin C, B6, Folsäure, Kalium und Ballaststoffe	100 g=110 kJ (26 Kal.)	hoch	2,5 kg oder 1,2 l Saft
Möhren	Vitamin A, C, B6 und Ballaststoffe	120 g=125 kJ (30 Kal.)	hoch	1,5 bis 2 kg oder 0,6 l bis 1 l Saft
Sellerie	Vitamin C und Kalium	80 g=55 kJ (7 Kal.)	hoch	1,5 kg oder 0,7 l Saft
Gurke	Vitamin C	280 g=120 kJ (29 Kal.)	niedrig	4,5 kg oder 3 l Saft

Obst/Gemüse	Vitamine/ Mineralstoffe	Kilojoule/ Kalorien	Geschwindigkeitsstufe zum Entsaften	Maximale Menge
Fenchel	Vitamin C und Ballaststoffe	300 g=145 kJ (35 Kal.)	niedrig	3,5 kg oder 2,5 l Saft
Weintrauben	Vitamin C, B6 und Kalium	125 g=355 kJ (85 Kal.)	niedrig	4 kg oder 2,5 l Saft
Kiwi	Vitamin C und Kalium	100 g=100 kJ (40 Kal.)	niedrig	4 kg oder 2,5 l Saft
Melone	Vitamin C, Folsäure, Ballaststoffe und Vitamin A	200 g=210 kJ (50 Kal.)	niedrig	mindestens 5 kg oder 3 l Saft
Nektarine	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	180 g=355 kJ (85 Kal.)	hoch	3,5 kg oder 2 l
Pfirsich	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	150 g=205 kJ (49 Kal.)	hoch	3,5 kg oder 2 l
Birnen	Ballaststoffe	150 g=250 kJ (60 Kal.)	hoch	3,5 kg oder 2,5 l Saft
Ananas	Vitamin C	150 g=245 kJ (59 Kal.)	hoch	3 kg oder 2 l Saft
Himbeeren	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	125 g=130 kJ (31 Kal.)	niedrig	4 kg oder 2,5 l Saft
Tomaten	Vitamin C, Ballaststoffe, Vitamin E, Folsäure und Vitamin A	100 g=90 kJ (22 Kal.)	niedrig	4 kg oder 2,5 l Saft

Je nach verwendeten Zutaten können Sie bis zu 2,5 Liter Saft zubereiten, ohne den integrierten Fruchtfleischbehälter zu entleeren. Die maximale Früchte- oder Gemüsemenge, die in einem Vorgang entsaftet werden kann, wird in der Tabelle oben dargestellt. Beim Entsaften harter Zutaten wie Möhren oder Rote Bete beträgt die maximale Saftmenge, die gepresst werden kann, 700 ml (prüfen Sie die Füllstandsanzeige an der Saftkanne).

Hinweis: Wenn der integrierte Fruchtfleischbehälter seine maximale Füllmenge erreicht hat, gelangt Fruchtfleisch in die Saftauffangschale, den Deckel und den Saft.

Wenn Sie den integrierten Fruchtfleischbehälter überfüllen, verstopft das Gerät. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall aus, und nehmen Sie das Fruchtfleisch aus dem integrierten Fruchtfleischbehälter.

Hinweis: Durch das Sichtfenster können Sie erkennen, wann der integrierte Fruchtfleischbehälter voll ist und entleert werden muss. Weil das Fruchtfleischfenster bereits blockiert sein kann, bevor die maximale Füllmenge des Behälters erreicht ist, prüfen Sie auch die Füllstandsanzeige an der Saftkanne. Beim Entsaften harter Zutaten, wie Möhren oder Rote Bete, kann das Fruchtfleischfenster möglicherweise schneller blockieren.

Rezepte

Orangen-Möhrensaft

Zutaten:
- 1 kg Möhren
- 4 Orangen
- 1 EL Olivenöl
- 1 großer Zweig frische Minze (zum Garnieren)

1 Schälen Sie die Orangen.

2 Verarbeiten Sie die Möhren und Orangen im Entsafter.

Hinweis: Dieses Gerät kann 5 kg Möhren in ca. 1 Minute verarbeiten (die Zeit zum Entfernen des Fruchtfleischs nicht mitgerechnet). Wenn Sie 2,5 kg Möhren verarbeitet haben, schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie dann das Fruchtfleisch aus dem integrierten Fruchtfleischbehälter, dem Deckel und dem Filter. Wenn Sie mit der Verarbeitung der Möhren fertig sind, schalten Sie das Gerät aus, und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen.

3 Fügen Sie einen Esslöffel Olivenöl und ein paar Eiswürfel zum Saft hinzu.

4 Gut umrühren.

5 Gießen Sie den Saft in ein Glas.

Tipp: Garnieren Sie das Glas mit einem Zweig frischer Minze.

Fitness-Cocktail

Zutaten:
- 2 Möhren
- ½ Gurke
- 12 Spinatblätter
- 1 Limone (geschält)
- 1 Selleriestange
- 1 Apfel
- 1 Tomate
- 2 Esslöffel Honig

1 Verarbeiten Sie alle Zutaten außer dem Honig im Entsafter.

2 Wenn Sie alle Zutaten verarbeitet haben, fügen Sie den Honig zum Saft hinzu. Gut umrühren.

Reinigung und Aufbewahrung

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Alkohol, Benzin oder Azeton.

Am einfachsten lässt sich das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch reinigen.

Entsafter

1 Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Filter zum Stillstand gekommen ist.

2 Schieben Sie den Verriegelungsarm in die entsperrte Position (Abb. 23).

3 Damit Ihre Küche sauber bleibt, lassen sich alle abnehmbaren Teile (integrierter Fruchtfleischbehälter, Saftauffangschale, Filter und Deckel) mit einem Mal zum Spülbecken tragen (Abb. 24).

4 Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile.

5 Um den abnehmbaren Ausgießer zu entfernen, ziehen Sie ihn von der Saftauffangschale ab (Abb. 25).

6 Entleeren Sie den integrierten Fruchtfleischbehälter.

7 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit einem Schwamm oder nassen Tuch in warmem Wasser mit Spülmittel, und spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab.

Hinweis: Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest. Legen Sie die abnehmbaren Kunststoffteile in den oberen Korb der Spülmaschine. Sie dürfen sich nicht in der Nähe des Heizelements befinden.

8 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Zitruspresse

1 Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Kegel zum Stillstand gekommen ist.

2 Schieben Sie den Verriegelungsarm in die entsperrte Position (Abb. 26).

3 Um Ihre Küche sauber zu halten, können Sie alle abnehmbaren Teile (außer dem Getriebe) auf einmal zum Spülbecken tragen (Abb. 27).

4 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile (außer dem Getriebe) mit einem Schwamm oder nassen Tuch in warmem Wasser mit Spülmittel, und spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab.

Hinweis: Alle abnehmbaren Teile (außer dem Getriebe) sind spülmaschinenfest.

5 Reinigen Sie die Motoreinheit und das Getriebe mit einem feuchten Tuch.

Tauchen Sie die Motoreinheit und das Getriebe nie in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unterfließendem Wasser ab.

Reinigen Sie das Getriebe nie in der Spülmaschine.

Aufbewahrung

1 Verstauen Sie das Netzkabel, indem Sie es um die Basis der Motoreinheit wickeln.

Achtung: Tragen Sie das Gerät nicht am Verriegelungsarm oder am Ausgießer.

Umwelt

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 28).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website unter **www.philips.com**, oder setzen Sie sich mit dem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung. Die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Zubehör bestellen

Um Zubehör für dieses Gerät zu kaufen, wenden Sie sich an Ihren Philips Händler oder an ein Philips Service-Center. Sollten Sie Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Zubehör für das Gerät haben, wenden Sie sich bitte an ein Philips Service-Center in Ihrem Land. Die entsprechenden Kontaktinformationen finden Sie in der beiliegenden Garantieschrift. Sie können auch **www.philips.com/support** besuchen.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Lösung
Der Entsafter funktioniert nicht.	Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Wenn die Teile nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt sind, funktioniert das Gerät nicht. Schalten Sie das Gerät aus, und überprüfen Sie, ob Sie die Teile richtig zusammengesetzt haben.
Der Entsafter schaltet sich während des Gebrauchs aus.	Der Entsafter ist überhitzt. Schalten Sie ihn aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie das Fruchtfleisch aus dem integrierten Fruchtfleischbehälter. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Drücken Sie dann die Überhitzungsschutztaste unten an der Motoreinheit.
Der Entsafter wird während des Gebrauchs langsamer.	Der integrierte Fruchtfleischbehälter hat seine maximale Füllmenge erreicht. Schalten Sie das Gerät aus, und nehmen Sie das Fruchtfleisch aus dem integrierten Fruchtfleischbehälter.
Das Gerät ist sehr laut, gibt einen unangenehmen Geruch ab, wird heiß, es raucht usw.	Es ist normal, dass ein neues Gerät beim ersten Gebrauch einen unangenehmen Geruch abgibt oder etwas Rauch erzeugt. Wenn Sie das Gerät einige Male verwendet haben, tritt dies nicht mehr auf.
	Das Gerät ist verstopft. Prüfen Sie, ob Frucht- oder Gemüsestücke im Filter feststecken. Wenn ja, schalten Sie das Gerät aus, entfernen Sie diese Stücke, und starten Sie das Entsaften erneut.
	Das Gerät kann einen unangenehmen Geruch abgeben oder etwas Rauch erzeugen, wenn zu große Mengen zur Verarbeitung eingefüllt wurden. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall aus, und lassen Sie es 60 Minuten abkühlen. Wenn das Problem weiterhin auftritt, wenden Sie sich an das Philips Service-Center in Ihrem Land.
Der Filter ist blockiert.	Schalten Sie das Gerät aus, reinigen Sie die Einfüllöffnung und den Filter und verarbeiten Sie kleinere Mengen.
Der Filter berührt die Einfüllöffnung oder vibriert stark während der Verarbeitung.	Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Prüfen Sie, ob der Filter ordnungsgemäß in der Saftauffangschale sitzt. Die Rippen am Boden des Filters müssen fest auf der Antriebsachse sitzen.

Problem	Lösung
	Prüfen Sie, ob der Filter beschädigt ist. Risse, Sprünge, eine lose Raspelscheibe oder andere Fehler können die Funktion beeinträchtigen. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr, wenn Sie Risse oder Schäden am Filter entdecken, und wenden Sie sich an das Philips Service-Center in Ihrem Land, um einen Ersatzfilter zu erhalten.
Die Zitruspresse funktioniert nicht.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Überprüfen Sie dann, ob die Teile ordnungsgemäß zusammengesetzt sind. Ist dies nicht der Fall, schalten Sie das Gerät aus, und setzen Sie die Teile der Zitruspresse ordnungsgemäß zusammen.
Ich kann die Saftauffangschale für die Zitruspresse nicht finden.	Diese Zitruspresse hat keine Saftauffangschale. Der Saft fließt direkt aus dem Ausgießer in ein Glas oder in die Saftkanne.
Ich verstehe nicht, wozu die zwei Flügel am Kegel dienen.	Die Flügel rühren das Fruchtfleisch, damit der Saft einfacher durch das Sieb fließt.
Ich möchte wissen, ob ich alle abnehmbaren Teile in der Spülmaschine reinigen kann.	Alle abnehmbaren Teile, außer dem Getriebe, können in der Spülmaschine gereinigt werden. Reinigen Sie das Getriebe mit einem feuchten Tuch.
Ich kann den Ausgießer nicht reinigen, wenn er am Siebhalter befestigt ist.	Der Ausgießer ist abnehmbar. Ziehen Sie ihn zum Reinigen vom Siebhalter ab.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα **www.philips.com/welcome**.
Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να μεγιστοποιεί την ποσότητα χυμού και, παράλληλα, να ελαχιστοποιεί τις απαιτήσεις για καθάρισμα. Κατασκευάστηκε ειδικά για να μπορείτε να δημιουργείτε μια μεγάλη ποικιλία συνταγών από διαφορετικά υλικά με αυτοπεποίθηση.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

1 Εξάρτημα ώθησης
2 Στόμιο τροφοδοσίας
3 Καπάκι
4 Φίλτρο
5 Δοχείο συλλογής χυμού με στόμιο
6 Παράθυρο πολτού
7 Ενσωματωμένο δοχείο πολτού
8 Άξονας
9 Βραχίονας κλειδώματος
10 Μοτέρ
11 Διακόπτης
12 Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
13 Αποσπώμενο στόμιο εκροής
14 Αξεσουάρ στομίου
15 Κώνος
16 Σίτα
17 Βάση διαχωριστή πολτού με στόμιο
18 Κιβώτιο κίνησης
19 Καπάκι κανάτας χυμού με ενσωματωμένο διαχωριστή αφρού
20 Κανάτα χυμού

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να το ξεπλένετε στη βρύση.
- Μην καθαρίζετε το μοτέρ στο πλυντήριο πιάτων.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη βάση της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το φις, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν φθαρεί.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Εάν εντοπίσετε ραγίσματα στο φίλτρο ή εάν το φίλτρο έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά, μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.
- Ποτέ μην βάζετε τα δάχτυλα σας ή κάποιο αντικείμενο μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ λειτουργεί η συσκευή. Για να σπρώξετε τα υλικά στο στόμιο, χρησιμοποιήστε αποκλειστικά το εξάρτημα ώθησης.
- Μην αγγίζετε τις μικρές αιχμηρές λεπίδες στη βάση του φίλτρου. Είναι πολύ κοφτερές.
- Τοποθετείτε και χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή θα είναι σταθερή, διατηρείτε καθαρή την επιφάνεια όπου είναι τοποθετημένη, καθώς και τη βάση της συσκευής.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην κρατάτε τη συσκευή από το βραχίονα κλειδώματος όταν τη μεταφέρετε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι σωστά συναρμολογημένα πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όταν ο βραχίονας κλειδώματος βρίσκεται στη θέση κλειδώματος.
- Χαμηλώστε το βραχίονα κλειδώματος στη θέση ξεκλειδώματος μόνο αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή και το φίλτρο σταματήσει να περιστρέφεται.
- Μην χρησιμοποιείτε τον στείφτη για περισσότερο από 10 λεπτά χωρίς διακοπή.
- Μην βυθίζετε ποτέ το κιβώτιο κίνησης σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Μην καθαρίζετε ποτέ το κιβώτιο κίνησης στο πλυντήριο πιάτων.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.

Λειτουργία ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή διαθέτει μια λειτουργία ασφαλείας που την προστατεύει από την υπερθέρμανση λόγω επεξεργασίας υπερβολικών ποσοτήτων. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, ο αποχυμωτής ενεργοποιεί αυτόματα την προστασία από υπερφόρτωση και απενεργοποιείται. Εάν συμβεί αυτό, θέστε το διακόπτη ελέγχου στο 0, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 15 λεπτά. Αφαιρέστε την κανάτα χυμού, το καπάκι, το δοχείο συλλογής χυμού και το ενσωματωμένο δοχείο πολτού και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί προστασίας από υπερφόρτωση στο κάτω μέρος του μοτέρ (Εικ. 2).

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση, βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Πριν την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (δείτε το κεφάλαιο "Καθαρισμός και αποθήκευση").

Χρήση της συσκευής

Αποχυμωτής

Προετοιμασία του αποχυμωτή για χρήση

1 Βεβαιωθείτε ότι όλα τα αποσπώμενα μέρη είναι καθαρά (δείτε το κεφάλαιο "Καθαρισμός και αποθήκευση").

2 Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο από τη βάση του μοτέρ (Εικ. 3).

3 Τοποθετήστε το ενσωματωμένο δοχείο πολτού στο μοτέρ (Εικ. 4).

4 Τοποθετήστε το δοχείο συλλογής χυμού στο ενσωματωμένο δοχείο πολτού (Εικ. 5).

5 Τοποθετήστε το φίλτρο στον άξονα του μοτέρ. Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο έχει εφαρμόσει σωστά πάνω στον άξονα ("κλικ") (Εικ. 6).

6 Τοποθετήστε το καπάκι στον αποχυμωτή (Εικ. 7).

7 Σηκώστε το βραχίονα κλειδώματος στη θέση κλειδώματος ('κλικ') (Εικ. 8).

8 Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα χυμού για να αποφύγετε το πιτσίλισμα (Εικ. 9).

Σημείωση: Ο ενσωματωμένος διαχωριστής αφρού εξασφαλίζει καθαρό χυμό.

9 Τοποθετήστε την κανάτα χυμού κάτω από το στόμιο (Εικ. 10).

Σημείωση: Εάν θέλετε να βγει ο χυμός απευθείας σε ποτήρι, χρησιμοποιήστε το στόμιο (Εικ. 11).

Χρήση του αποχυμωτή

Η συσκευή λειτουργεί μόνο εάν όλα τα μέρη είναι σωστά τοποθετημένα και ο βραχίονας κλειδώματος είναι στη θέση κλειδώματος.

1 Ξεπλύνετε τα φρούτα ή/και τα λαχανικά και, εάν είναι απαραίτητο, κόψτε τα σε κομμάτια που να χωράνε στο στόμιο τροφοδοσίας.

2 Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα χυμού έχει τοποθετηθεί απευθείας κάτω από το στόμιο εκροής (Εικ. 10).

Σημείωση: Εάν θέλετε να βγει ο χυμός απευθείας σε ποτήρι, χρησιμοποιήστε το στόμιο.

3 Γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη ρύθμιση 1 (χαμηλή ταχύτητα) ή 2 (κανονική ταχύτητα) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή (Εικ. 12).

Σημείωση: Για σκληρά φρούτα ή λαχανικά (π.χ. μήλα, παντζάρια και καρότα) συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την ταχύτητα 2 (κανονική ταχύτητα). Για μαλακά φρούτα ή λαχανικά (π.χ. μούρα, ακτινίδια, σταφύλια, ντομάτες, αγγούρια και πεπόνια) συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την ταχύτητα 1 (χαμηλή ταχύτητα).

4 Τοποθετήστε τα κομμάτια μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας και πιέστε τα ελαφρά προς το περιστρεφόμενο φίλτρο χρησιμοποιώντας το εξάρτημα ώθησης (Εικ. 13).

Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στο εξάρτημα ώθησης. Κάτι τέτοιο μπορεί να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα ή ακόμη και να μπλοκάρει το φίλτρο.

Ποτέ μην βάζετε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας.

5 Ευθυγραμμίστε τη σχισμή του εξαρτήματος ώθησης με τη μικρή προεξοχή στο εσωτερικό του στομίου τροφοδοσίας και σπρώξτε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας (Εικ. 13).

6 Όταν ολοκληρώσετε την επεξεργασία όλων των υλικών ή όταν το ενσωματωμένο δοχείο πολτού είναι πλήρες, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Περιμένετε μέχρι το φίλτρο να σταματήσει να περιστρέφεται.

7 Για να αδειάσετε το ενσωματωμένο δοχείο πολτού, αφαιρέστε το καπάκι, το φίλτρο και το δοχείο συλλογής χυμού.

8 Για μέγιστη γεύση και φρεσκάδα, σερβίρετε το χυμό αμέσως.

Σημείωση: Εάν θέλετε να φυλάξετε το χυμό στο ψυγείο, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το καπάκι στην κανάτα χυμού.

Στίφτης

Προετοιμασία του στείφτη για χρήση

1 Τοποθετήστε το κιβώτιο κίνησης πάνω στο μοτέρ (Εικ. 14).

2 Τοποθετήστε το διαχωριστή πολτού πάνω στο μοτέρ (Εικ. 15).

3 Τοποθετήστε τη σίτα πάνω στο διαχωριστή πολτού (Εικ. 16).

4 Τοποθετήστε τον κώνο πάνω στο κιβώτιο κίνησης (Εικ. 17).

5 Σηκώστε το βραχίονα κλειδώματος στη θέση κλειδώματος (‘κλικ’). (Εικ. 18)

6 Τοποθετήστε την κανάτα χυμού κάτω από το στόμιο (Εικ. 19).

Σημείωση: Εάν θέλετε να βγει ο χυμός απευθείας σε ποτήρι, χρησιμοποιήστε το στόμιο.

Χρήση του στείφτη

1 Πλύνετε τα φρούτα και κόψτε τα στη μέση.

2 Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα χυμού έχει τοποθετηθεί απευθείας κάτω από το στόμιο εκροής (Εικ. 20).

Σημείωση: Για να αποφύγετε βλάβες και τραυματισμούς, όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, κρατάτε τη σε ασφαλή απόσταση από μαλλιά, ρούχα, καλώδια, κ.λπ.

3 Γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη ρύθμιση 1 (χαμηλή ταχύτητα) (Εικ. 21).

Σημείωση: Χρησιμοποιείτε μόνο την ταχύτητα 1 για το στίφτη.

4 Πιέστε σταθερά πάνω στον κώνο ένα φρούτο κομμένο στη μέση (Εικ. 22).

Συμβουλή: Η συσκευή καθαρίζεται ευκολότερα αν την καθαρίσετε αμέσως μετά τη χρήση (δείτε το κεφάλαιο “Καθαρισμός και αποθήκευση”).

Συμβουλές

Προετοιμασία

- Για εξαγωγή της μέγιστης ποσότητας χυμού, να πιέζετε πάντα το εξάρτημα ώθησης αργά προς τα κάτω.
- Χρησιμοποιείτε φρέσκα φρούτα και λαχανικά, καθώς είναι πιο ζουμερά. Οι ανανάδες, τα παντζάρια, το σέλερι, τα μήλα, τα αγγούρια, τα καρότα, το σπανάκι, τα πεπόνια, οι ντομάτες, τα πορτοκάλια και τα σταφύλια είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για επεξεργασία στον αποχυμωτή.
- Ο αποχυμωτής δεν είναι κατάλληλος για επεξεργασία φρούτων ή λαχανικών που είναι πολύ σκληρά, που περιέχουν χοντρές ίνες ή άμυλο, όπως τα ζαχαροκάλαμα.
- Στον αποχυμωτή μπορείτε επίσης να επεξεργαστείτε φύλλα και κοτσάνια π.χ. μαρουλιού.
- Αφαιρέστε τα κουκούτσια από τα κεράσια, τα δαμάσκηνα, τα ροδάκινα, κ.λπ. Δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε τα κουκούτσια ή τους σπόρους από φρούτα όπως πεπόνια, μήλα και σταφύλια.

- Όταν χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή, δεν είναι απαραίτητο να αποφλοιώνετε τα φρούτα και τα λαχανικά που έχουν λεπτές φλούδες. Αφαιρέστε μόνο τις χοντρές φλούδες που δεν τρώτε ούτως ή άλλως, π.χ. φλούδες από πορτοκάλια, ανανάδες, ακτινίδια, πεπόνια και ωμά παντζάρια.
- Όταν φτιάχνετε χυμό μήλου, να έχετε υπόψη σας ότι η πυκνότητά του εξαρτάται από το είδος των μήλων που χρησιμοποιείτε. Όσο πιο ζουμερό είναι το μήλο, τόσο πιο αραιός θα είναι ο χυμός. Επιλέξτε μήλα που παράγουν το είδος χυμού που προτιμάτε.
- Εάν θέλετε να επεξεργαστείτε εσπεριδοειδή με τον αποχυμωτή, αφαιρέστε τη φλούδα και τη λευκή ινώδη σάρκα. Η λευκή ινώδη σάρκα δίνει στο χυμό μια πικρή γεύση.
- Τα φρούτα που περιέχουν άμυλο, όπως οι μπανάνες, η παπάγια, το αβοκάντο, τα σύκα και το μάνγκο δεν είναι κατάλληλα για επεξεργασία στον αποχυμωτή. Για αυτά τα φρούτα, χρησιμοποιείτε κουζινομηχανή, μπλέντερ ή μπλέντερ χειρός.

Σερβίρισμα

- Πιείτε τον χυμό αμέσως μόλις τον φτιάξετε. Εάν εκτεθεί στον αέρα για κάποια ώρα, χάνει τη γεύση και τη θρεπτική του αξία.
- Εάν θέλετε καθαρό χυμό χωρίς αφρό, τοποθετήστε το καπάκι με τον ενσωματωμένο διαχωριστή αφρού στην κανάτα. Εάν δεν θέλετε καθαρό χυμό και επιθυμείτε αφρό, αφαιρέστε το καπάκι με τον ενσωματωμένο διαχωριστή αφρού από την κανάτα.
- Ο χυμός μήλου μαυρίζει πολύ γρήγορα. Αυτό μπορεί να επιβραδυνθεί προσθέτοντας μερικές σταγόνες λεμονιού.
- Όταν σερβίρετε κρύους χυμούς, προσθέστε μερικά παγάκια.

Πληροφορίες για τα φρούτα και τα λαχανικά

Φρούτα/ Λαχανικά	Βιταμίνες/μεταλλικά άλατα	Μέτρηση σε kJ/ θερμίδες	Ταχύτητα αποχύμωσης	Μέγιστη ποσότητα
Μήλα	Βιταμίνη C	200 γρ.=150kJ (72 θερμίδες)	υψηλή	3,5 κιλά ή 2,5 λίτρα χυμού
Βερίκοκα	Πλούσια σε διαιτητικές ίνες, περιέχουν κάλιο	30 γρ.=85kJ (20 θερμίδες)	χαμηλή	2,5 κιλά ή 1,5 λίτρο χυμού
Παντζάρια	Καλή πηγή φολικού οξέος, διαιτητικών ινών, βιταμίνης C και καλίου	160 γρ.=190kJ (45 θερμίδες)	υψηλή	1,5-2 κιλά ή 0,6-1 λίτρο χυμού
Βατόμουρα	Βιταμίνη C	125 γρ.=295kJ (70 θερμίδες)	χαμηλή	4 κιλά ή 2 λίτρα χυμού
Λαχανάκια Βρυξελλών	Βιταμίνη C, B, B6, E, φολικό οξύ και διαιτητικές ίνες	100γρ.=110kJ (26 θερμίδες)	χαμηλή	3,5 κιλά ή 2 λίτρα χυμού
Λάχανο	Βιταμίνη C, φολικό οξύ, κάλιο, B6 και διαιτητικές ίνες	100γρ.=110kJ (26 θερμίδες)	υψηλή	2,5 κιλά ή 1,2 λίτρα χυμού
Καρότα	Βιταμίνη A, C, B6 και διαιτητικές ίνες	120 γρ.=125kJ (30 θερμίδες)	υψηλή	1,5-2 κιλά ή 0,6-1 λίτρο χυμού
Σέλινο	Βιταμίνη C και κάλιο	80 γρ.=55kJ (7 θερμίδες)	υψηλή	1,5 κιλό ή 0,7 λίτρα χυμού

Φρούτα/ Λαχανικά	Βιταμίνες/μεταλλικά άλατα	Μέτρηση σε kJ/ θερμίδες	Ταχύτητα αποχύμωσης	Μέγιστη ποσότητα
Αγγούρι	Βιταμίνη C	280 γρ.=120kJ (29 θερμίδες)	χαμηλή	4,5 κιλά ή 3 λίτρα χυμού
Μάραθος	Βιταμίνη C και διαιτητικές ίνες	300 γρ.=145kJ (35 θερμίδες)	χαμηλή	3,5 κιλά ή 2,5 λίτρα χυμού
Σταφύλια	Βιταμίνη C, B6 και κάλιο	125 γρ.=355kJ (85 θερμίδες)	χαμηλή	4 κιλά ή 2, 5 λίτρα χυμού
Ακτινίδια	Βιταμίνη C και κάλιο	100 γρ.=100kJ (40 θερμίδες)	χαμηλή	4 κιλά ή 2, 5 λίτρα χυμού
Πεπόνια	Βιταμίνη C, φολικό οξύ, διαιτητικές ίνες και βιταμίνη A	200 γρ.=210kJ (50 θερμίδες)	χαμηλή	5 κιλά ή 3 λίτρα χυμού το ελάχιστο
Νεκταρίνια	Βιταμίνη C, B3, κάλιο και διαιτητικές ίνες	180 γρ.=355kJ (85 θερμίδες)	υψηλή	3,5 κιλά ή 2 λίτρα
Ροδάκινα	Βιταμίνη C, B3, κάλιο και διαιτητικές ίνες	150 γρ.=205kJ (49 θερμίδες)	υψηλή	3,5 κιλά ή 2 λίτρα
Αχλάδια	Διαιτητικές ίνες	150 γρ.=250kJ (60 θερμίδες)	υψηλή	3,5 κιλά ή 2,5 λίτρα χυμού
Ανανάδες	Βιταμίνη C	150 γρ.=245kJ (59 θερμίδες)	υψηλή	3 κιλά ή 2 λίτρα χυμού
Βατόμουρα	Βιταμίνη C, σίδηρο, κάλιο και μαγνήσιο	125 γρ.=130kJ (31 θερμίδες)	χαμηλή	4 κιλά ή 2, 5 λίτρα χυμού
Ντομάτες	Βιταμίνη C, διαιτητικές ίνες, βιταμίνη E, φολικό οξύ και βιταμίνη A	100 γρ.=90kJ (22 θερμίδες)	χαμηλή	4 κιλά ή 2, 5 λίτρα χυμού

Ανάλογα με τα υλικά, μπορείτε να προετοιμάσετε έως και 2,5 λίτρα χυμού χωρίς να αδειάσετε το ενσωματωμένο δοχείο πολτού. Η μέγιστη ποσότητα φρούτων και λαχανικών που μπορούν να αποχυμωθούν σε μία παρτίδα υποδεικνύεται στον παραπάνω πίνακα. Κατά την αποχύμωση σκληρών υλικών, όπως καρότα ή παντζάρια, η μέγιστη ποσότητα χυμού που μπορεί να εξαχθεί είναι έως 700ml (ελέγξτε την ένδειξη στάθμης στην κανάτα χυμού).

***Σημείωση:** Όταν το ενσωματωμένο δοχείο πολτού φτάσει τη μέγιστη χωρητικότητά του, ο πολτός θα καταλήξει στο δοχείο συλλογής χυμού, το καπάκι και το χυμό.*

Εάν γεμίσετε υπερβολικά το ενσωματωμένο δοχείο πολτού, η συσκευή μπλοκάρει. Αν συμβεί αυτό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε τον πολτό από το ενσωματωμένο δοχείο πολτού.

***Σημείωση:** Το παράθυρο πολτού σάς βοηθά να βλέπετε πότε το ενσωματωμένο δοχείο πολτού είναι πλήρες και πρέπει να το αδειάσετε. Επειδή το παράθυρο πολτού μπορεί να μπλοκάρει πριν να φτάσει τη μέγιστη χωρητικότητά του, ελέγχετε επίσης την ένδειξη στάθμης στην κανάτα χυμού. Το παράθυρο πολτού μπλοκάρει πιο εύκολα όταν εξάγετε χυμό από σκληρά υλικά, όπως καρότα και παντζάρια.*

Συνταγές

Χυμός πορτοκαλιού-καρότου

Υλικά:
- 1 κιλό καρότα
- 4 πορτοκάλια
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 μεγάλο κλωνάρι φρέσκια μέντα (προαιρετική γαρνιτούρα)

1 Ξεφλουδίστε τα πορτοκάλια.

2 Επεξεργαστείτε τα καρότα και τα πορτοκάλια στον αποχυμωτή.

Σημείωση: Αυτή η συσκευή μπορεί να επεξεργαστεί 5 κιλά καρότα σε περίπου 1 λεπτό (χωρίς το χρόνο που απαιτείται για την αφαίρεση του πολτού). Αφού επεξεργαστείτε 2,5 κιλά καρότα, απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την πρίζα και αφαιρέστε τον πολτό από το ενσωματωμένο δοχείο πολτού, το καπάκι και το φίλτρο. Μόλις ολοκληρώσετε την επεξεργασία των καρότων, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

3 Προσθέστε στο χυμό μία κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο και λίγα παγάκια.

4 Ανακατέψτε καλά.

5 Αδειάστε το χυμό σε ένα ποτήρι.

Συμβουλή: Προσθέστε ένα κλωνάρι φρέσκια μέντα στο ποτήρι για γαρνιτούρα (προαιρετικά).

Κοκτέϊλ ενέργειας

Υλικά:
- 2 καρότα
- ½ αγγούρι
- 12 φύλλα σπανάκι
- 1 ξεφλουδισμένο μοσχολέμονο
- 1 κλωνάρι σέλινο
- 1 μήλο
- 1 ντομάτα
- 2 κ.σ. μέλι

1 Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά στον αποχυμωτή εκτός από το μέλι.

2 Όταν τελειώσετε με την επεξεργασία των υλικών, προσθέστε το μέλι στο χυμό και ανακατέψτε καλά.

Καθαρισμός και αποθήκευση

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινα σφουγγαράκια, σκληρά καθαριστικά ή υγρά με μεγάλη οξύτητα, όπως οινόπνευμα, πετρέλαιο ή ασετόν για τον καθαρισμό της συσκευής.

Η συσκευή καθαρίζεται ευκολότερα αν την καθαρίσετε αμέσως μετά τη χρήση.

Αποχυμωτής

1 Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να σταματήσει να περιστρέφεται το φίλτρο.

2 Χαμηλώστε το βραχίονα κλειδώματος στη θέση ξεκλειδώματος (Εικ. 23).

3 Για να διατηρείτε την κουζίνα καθαρή, μπορείτε να μεταφέρετε όλα τα αποσπώμενα μέρη (ενσωματωμένο δοχείο πολτού, δοχείο συλλογής χυμού, φίλτρο και καπάκι) στο νεροχύτη με τη μία (Εικ. 24).

4 Αποσυναρμολογήστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα.

5 Για να αφαιρέσετε το αποσπώμενο στόμιο, τραβήξτε το από το δοχείο συλλογής χυμού (Εικ. 25).

6 Αδειάστε το ενσωματωμένο δοχείο πολτού.

7 Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα με ένα σφουγγάρι ή βρεγμένο πανί σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό και ξεπλύντε τα με νερό βρύσης.

Σημείωση: Όλα τα αποσπώμενα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Τοποθετήστε τα αποσπώμενα πλαστικά μέρη στον επάνω δίσκο του πλυντηρίου πιάτων. Βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί αρκετά μακριά από το θερμαντικό στοιχείο.

8 Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.

Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Στίφτης

1 Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να σταματήσει να περιστρέφεται ο κώνος.

2 Χαμηλώστε το βραχίονα κλειδώματος στη θέση ξεκλειδώματος (Εικ. 26).

3 Για να διατηρείτε την κουζίνα καθαρή, μπορείτε να μεταφέρετε στο νεροχύτη όλα τα αποσπώμενα μέρη (εκτός από το κιβώτιο κίνησης) με μία κίνηση (Εικ. 27).

4 Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα μέρη (εκτός από το κιβώτιο κίνησης) με ένα σφουγγάρι ή βρεγμένο πανί σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό και ξεπλύνετέ τα με νερό βρύσης.

Σημείωση: Όλα τα αποσπώμενα μέρη (εκτός από το κιβώτιο κίνησης) πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

5 Καθαρίστε το μοτέρ και το κιβώτιο κίνησης με ένα υγρό πανί.

Ποτέ μην βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ και το κιβώτιο ταχυτήτων σε νερό και μην τα ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Μην καθαρίζετε ποτέ το κιβώτιο κίνησης στο πλυντήριο πιάτων.

Συστήματα αποθήκευσης

1 Αποθηκεύστε το καλώδιο στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου τυλίγοντάς το γύρω από τη βάση του μοτέρ.

Προσοχή: Όταν μεταφέρετε τη συσκευή, μην την κρατάτε από το βραχίονα κλειδώματος ή το στόμιο.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 28).

Εγγύηση και σέρβις

Εάν χρειάζεστε επισκευή ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε την τοποθεσία της Philips στη διεύθυνση **www.philips.com** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης. Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips.

Παραγγελία εξαρτημάτων

Για να προμηθευτείτε εξαρτήματα για αυτή τη συσκευή, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips ή σε κάποιο κέντρο επισκευών της Philips. Εάν αντιμετωπίσετε δυσκολίες στην ανεύρεση εξαρτημάτων για τη συσκευή, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης. Μπορείτε επίσης να επισκεφθείτε τη διεύθυνση **www.philips.com/support**.

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Αυτό το κεφάλαιο συνοψίζει τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή σας. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα βάσει των παρακάτω πληροφοριών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Λύση
Ο αποχυμωτής δεν λειτουργεί.	Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με σύστημα ασφαλείας. Εάν τα εξαρτήματα δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά, η συσκευή δεν λειτουργεί. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.
Ο αποχυμωτής σταματά κατά τη χρήση.	Ο αποχυμωτής υπερθερμάνθηκε. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Αφαιρέστε τον πολτό από το ενσωματωμένο δοχείο πολτού. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί προστασίας από υπερθέρμανση στο κάτω μέρος του μοτέρ.
Ο αποχυμωτής επιβραδύνει κατά τη χρήση.	Το ενσωματωμένο δοχείο πολτού έφτασε τη μέγιστη χωρητικότητά του. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε τον πολτό από το ενσωματωμένο δοχείο πολτού.
Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο, αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή, είναι πολύ ζεστή, βγάζει καπνό κτλ.	Είναι συνηθισμένο για μια καινούργια συσκευή να αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή ή να βγάζει λίγο καπνό τις πρώτες φορές που θα χρησιμοποιηθεί. Αυτό το φαινόμενο θα σταματήσει όταν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή μερικές φορές.
	Η συσκευή έχει μπλοκάρει. Ελέγξτε εάν κάποιο φρούτο ή λαχανικό έχει κολλήσει στο σουρωτήρι. Σε αυτήν την περίπτωση, απενεργοποιήστε τη συσκευή, αφαιρέστε ό,τι έχει κολλήσει και ξεκινήστε ξανά την αποχύμωση.
	Η συσκευή μπορεί να αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή ή να βγάζει λίγο καπνό αν χρησιμοποιηθεί για επεξεργασία υπερβολικών ποσοτήτων. Σε αυτήν την περίπτωση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήσετε την να κρυώσει για 60 λεπτά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας.
Το φίλτρο έχει μπλοκάρει.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, καθαρίστε το στόμιο τροφοδοσίας και το φίλτρο και επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα.

Πρόβλημα	Λύση
Το φίλτρο ακουμπά στο στόμιο τροφοδοσίας ή δονείται δυνατά κατά την επεξεργασία.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στο δοχείο συλλογής χυμού. Οι ραβδώσεις στο κάτω μέρος του φίλτρου θα πρέπει να εφαρμόζουν ακριβώς στον άξονα.
	Ελέγξτε εάν έχει φθαρεί το φίλτρο. Οι ρωγμές, τα ραγίσματα, ένας χαλαρός δίσκος που τρίζει ή οποιαδήποτε άλλη ανωμαλία μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία. Εάν εντοπίσετε ρωγμές ή φθορές στο φίλτρο, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας για την αντικατάσταση του φίλτρου.
Ο στείφτης δεν λειτουργεί.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε συνδέσει τη συσκευή στην πρίζα. Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη, ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά. Εάν δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά, απενεργοποιήστε τη συσκευή και τοποθετήστε σωστά τα μέρη του στίφτη.
Δεν βρίσκω το δοχείο συλλογής χυμού για το στίφτη.	Ο συγκεκριμένος στίφτης δεν διαθέτει δοχείο συλλογής χυμού. Ο χυμός βγαίνει από το στόμιο κατευθείαν σε ποτήρι ή στην κανάτα χυμού.
Δεν καταλαβαίνω σε τί χρησιμεύουν τα δύο πτερύγια πάνω στον κώνο.	Τα πτερύγια ανακατεύουν τον πολτό για να μπορεί ο χυμός να περνάει πιο εύκολα μέσα από τη σίτα.
Θέλω να μάθω αν μπορώ να πλύνω όλα τα αποσπώμενα μέρη στο πλυντήριο πιάτων.	Όλα τα αποσπώμενα μέρη, εκτός από το κιβώτιο κίνησης, μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε το κιβώτιο κίνησης με ένα υγρό πανί.
Δεν μπορώ να καθαρίσω το στόμιο ενώ είναι τοποθετημένο στο διαχωριστή πολτού.	Το στόμιο είναι αποσπώμενο. Αφαιρέστε το στόμιο από το διαχωριστή πολτού για να το καθαρίσετε.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en **www.philips.com/welcome**.
Este aparato se ha diseñado para maximizar la producción de zumo y minimizar el esfuerzo de limpieza. Se ha desarrollado específicamente para permitirle procesar una amplia variedad de ingredientes y una amplia variedad de recetas con confianza.

Descripción general (fig. 1)

1 Empujador
2 Orificio de entrada
3 Tapa
4 Filtro
5 Colector de zumo con boquilla
6 Ventana de la pulpa
7 Recipiente de pulpa integrado
8 Eje motor
9 Cierre de sujeción
10 Unidad motora
11 Rueda de control
12 Recogecable
13 Boquilla desmontable
14 Accesorio de boquilla
15 Cono
16 Tamiz
17 Soporte del tamiz con boquilla
18 Caja de engranajes
19 Tapa de la jarra para zumo con separador de espuma integrado
20 Jarra para zumo

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo.
- No limpie la unidad motora en el lavavajillas.

Advertencia

- Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la base del mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otros componentes están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Si detecta alguna grieta o daño en el filtro, deje de usar el aparato y póngase en contacto con el centro de servicio Philips más cercano.

- No introduzca los dedos ni ningún objeto por el orificio de entrada cuando el aparato esté funcionando. Sólo se debe utilizar el empujador.
- No toque las pequeñas cuchillas de la base del filtro. Están muy afiladas.
- Ponga y utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y plana.
- Para asegurarse de que el aparato se mantiene estable, mantenga la superficie en la que va a colocarlo y la parte inferior del aparato limpias.

Precaución

- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No sujete el aparato por el cierre de sujeción cuando lo transporte.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Antes de encender el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén bien montadas.
- Únicamente utilice el aparato cuando el cierre de sujeción esté en la posición de bloqueo.
- Coloque el cierre de sujeción en la posición de desbloqueo sólo tras apagar el aparato y cuando el filtro haya dejado de girar.
- No utilice el exprimidor durante más de 10 minutos seguidos.
- No sumerja nunca la caja de engranajes en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No lave nunca la caja de engranajes en el lavavajillas.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.

Medidas de seguridad

- Este aparato está equipado con una medida de seguridad que lo protege contra el sobrecalentamiento debido a cargas excesivas. En caso de sobrecalentamiento, la licuadora activa automáticamente la protección contra sobrecarga y se apaga. Si esto ocurre, ajuste el botón de control en 0, desenchufe el aparato y permita que se enfríe durante 15 minutos. Retire la jarra para zumo y retire la tapa, el colector de zumo y el depósito de pulpa integrado y, a continuación, pulse el botón de protección contra sobrecarga en la parte inferior de la unidad motora (fig. 2).

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo "Limpieza y almacenamiento").

Uso del aparato

Licuadora

Preparación de la licuadora para su uso

1. Asegúrese de que todas las piezas desmontables están limpias (consulte el capítulo "Limpieza y almacenamiento").
2. Desenrolle el cable de alimentación de la base de la unidad motora (fig. 3).
3. Monte el depósito de pulpa integrado en la unidad motora (fig. 4).
4. Monte el colector de zumo en el depósito de pulpa integrado (fig. 5).
5. Monte el filtro en el eje motor de la unidad motora. Asegúrese de que el filtro está instalado firmemente en el eje motor ("clic") (fig. 6).

6 Monte la tapa en la licuadora (fig. 7).

7 Coloque el cierre de sujeción en la posición de bloqueo (“clic”) (fig. 8).

8 Coloque la tapa en la jarra para zumo para evitar salpicaduras (fig. 9).

Nota: El separador de espuma integrado garantiza un zumo sin pulpa como resultado final.

9 Coloque la jarra para zumo debajo de la boquilla (fig. 10).

Nota: Si desea que el zumo se vierta directamente en un vaso, utilice el accesorio de boquilla (fig. 11).

Uso de la licuadora

El aparato sólo funciona si todas las piezas están colocadas correctamente y el cierre de sujeción está en la posición de bloqueo.

1 Lave la fruta o las verduras y si es necesario, córtelas en trozos para que quepan por el orificio de entrada.

2 Asegúrese de colocar la jarra para zumo directamente debajo de la boquilla (fig. 10).

Nota: Si desea que el zumo se vierta directamente en un vaso, utilice el accesorio de boquilla.

3 Gire el botón de control a la posición 1 (velocidad baja) o 2 (velocidad normal) para encender el aparato (fig. 12).

Nota: Para frutas o verduras duras (por ejemplo manzanas, remolachas y zanahorias) le recomendamos utilizar la velocidad 2 (velocidad normal). Para frutas o verduras blandas (por ejemplo bayas, kiwi, uvas, tomates, pepinos y melones) le recomendamos utilizar la velocidad 1 (velocidad baja).

4 Introduzca las piezas por el orificio de entrada y empújelas suavemente con el empujador hacia el filtro que está girando (fig. 13).

No ejerza demasiada presión con el empujador, ya que esto podría afectar a la calidad del resultado final, e incluso podría detener el filtro.

No introduzca los dedos ni ningún objeto por el orificio de entrada.

5 Alinee la ranura del empujador con el saliente del interior del orificio de entrada y deslice el empujador por el orificio de entrada (fig. 13).

6 Cuando haya procesado todos los ingredientes o cuando el depósito de pulpa integrado esté lleno, apague el aparato y desenchúfelo. Espere hasta que el filtro deje de girar.

7 Para vaciar el recipiente de pulpa integrado, retire la tapa, el filtro y el colector de zumo.

8 Para el máximo sabor y frescura, sirva el zumo inmediatamente tras la preparación.

Nota: Si desea guardar el zumo en el frigorífico, asegúrese de que la tapa está puesta en la jarra.

Exprimidor

Preparación del exprimidor para su uso

1 Monte la caja de engranajes en la unidad motora (fig. 14).

2 Monte el soporte del tamiz en la unidad motora (fig. 15).

3 Monte el tamiz en el soporte del tamiz (fig. 16).

4 Monte el cono en la caja de engranajes (fig. 17).

5 Coloque el cierre de sujeción en la posición de bloqueo (“clic”). (fig. 18)

6 Coloque la jarra para zumo debajo de la boquilla (fig. 19).

Nota: Si desea que el zumo se vierta directamente en un vaso, utilice el accesorio de boquilla.

Uso del exprimidor

1 Lave las frutas y córtelas en 2 mitades.

2 Asegúrese de colocar la jarra para zumo directamente debajo de la boquilla (fig. 20).

Nota: Para evitar accidentes y deterioros, cuando esté en funcionamiento, mantenga el aparato alejado del pelo, la ropa, cables, etc.

3 Gire el botón de control a la posición 1 (velocidad baja) (fig. 21).

Nota: Utilice la velocidad 1 solo para el exprimidor.

4 Presione la mitad de una fruta firmemente sobre el cono (fig. 22).

Consejo: Es más fácil limpiar el aparato justo después de utilizarlo (consulte el capítulo "Limpieza y almacenamiento").

Consejos

Preparación

- Para conseguir la máxima cantidad de zumo, presione el empujador despacio.
- Utilice frutas y verduras frescas, ya que tienen más zumo. La piña, la remolacha, las ramas de apio, la manzana, el pepino, la zanahoria, las espinacas, el melón, el tomate, la naranja o las uvas son especialmente adecuadas para procesarlas en la licuadora.
- La licuadora no es adecuada para procesar frutas muy duras, fibrosas o con fécula, como la caña de azúcar.
- Las hojas y los tallos, por ejemplo de lechuga, también se pueden procesar en la licuadora.
- Quite los huesos de las cerezas, las ciruelas, los melocotones, etc. No es necesario quitar el corazón ni las semillas de frutas como melones, manzanas y uvas.
- Cuando utilice la licuadora, no es necesario quitar las pieles o cáscaras finas. Quite solamente las cáscaras gruesas que no se comen, como las de las naranjas, las piñas, los kiwis, los melones y las remolachas crudas.
- Al hacer zumo de manzana, recuerde que el espesor del zumo depende del tipo de manzana que utilice. Cuanto más jugo tenga la manzana, más líquido será el zumo. Elija el tipo de manzana que más le guste.
- Si desea procesar cítricos con la licuadora, retire la piel y la cáscara blanca. La cáscara blanca da un sabor amargo al zumo.
- Las frutas que tienen fécula, como el plátano, la papaya, el aguacate, los higos o el mango, no son adecuadas para procesarlas en la licuadora. Utilice un robot de cocina o una batidora para procesar este tipo de frutas.

Cómo servirlo

- Bébase el zumo nada más hacerlo. Si queda expuesto al aire libre durante un tiempo, el zumo perderá su sabor y su valor nutritivo.
- Si desea un zumo puro sin capa de espuma, coloque la tapa con el separador de espuma integrado en la jarra. Si desea un zumo turbio con capa de espuma, retire la tapa con el separador de zumo integrado de la jarra.
- El zumo de manzana se oxida muy rápidamente. Para retrasar este proceso, añada unas gotas de zumo de limón.
- Al servir bebidas frías, agregue cubitos de hielo.

Datos sobre frutas y verduras

Fruta/ verdura	Vitaminas/minerales	Kilojulios/calorías	Velocidad de licuado	Cantidad máxima
Manzana	Vitamina C	200 g = 150 kJ (72 cal.)	alta	3,5 kg o 2,5 l de zumo
Albaricoque	Alto contenido en fibra dietética, contiene potasio	30 g = 85 kJ (20 cal.)	baja	2,5 kg o 1,5 l de zumo
Remolacha	Buena fuente de folato, fibra dietética, vitamina C y potasio	160 g = 190 kJ (45 cal.)	alta	1,5-2 kg o 0,6 l-1 l de zumo
Arándanos	Vitamina C	125 g = 295 kJ (70 cal.)	baja	4 kg o 2 l de zumo
Coles de Bruselas	Vitaminas C, B, B6, E, folato y fibra dietética	100 g = 110 kJ (26 cal.)	baja	3,5 kg o 2 l de zumo
Col	Vitamina C, folato, potasio, B6 y fibra dietética	100 g = 110 kJ (26 cal.)	alta	2,5 kg o 1,2 l de zumo
Zanahoria	Vitamina A, C, B6 y fibra dietética	120 g = 125 kJ (30 cal.)	alta	1,5-2 kg o 0,6 l-1 l de zumo
Apio	Vitamina C y potasio	80 g = 55 kJ (7 cal.)	alta	1,5 kg o 0,7 l de zumo
Pepino	Vitamina C	280 g = 120 kJ (29 cal.)	baja	4,5 kg o 3 l de zumo
Hinojo	Vitamina C y fibra dietética	300 g = 145 kJ (35 cal.)	baja	3,5 kg o 2,5 l de zumo
Uvas	Vitamina C, B6 y potasio	125 g = 355 kJ (85 cal.)	baja	4 kg o 2,5 l de zumo
Kiwi	Vitamina C y potasio	100 g = 100 kJ (40 cal.)	baja	4 kg o 2,5 l de zumo
Melón	Vitamina C, folato, fibra dietética y vitamina A	200 g = 210 kJ (50 cal.)	baja	5 kg o 3 l de zumo como mínimo
Nectarina	Vitamina C, B3, potasio y fibra dietética	180 g = 355 kJ (85 cal.)	alta	3,5 kg o 2 l
Melocotón	Vitamina C, B3, potasio y fibra dietética	150 g = 205 kJ (49 cal.)	alta	3,5 kg o 2 l
Pera	Fibra dietética	150 g = 250 kJ (60 cal.)	alta	3,5 kg o 2,5 l de zumo
Piña	Vitamina C	150 g = 245 kJ (59 cal.)	alta	3 kg o 2 l de zumo

Fruta/ verdura	Vitaminas/minerales	Kilojulios/calorías	Velocidad de licuado	Cantidad máxima
Frambuesa	Vitamina C, hierro, potasio y magnesio	125 g = 130 kJ (31 cal.)	baja	4 kg o 2,5 l de zumo
Tomate	Vitamina C, fibra dietética, vitamina E, folato y vitamina A	100 g = 90 kJ (22 cal.)	baja	4 kg o 2,5 l de zumo

Dependiendo de los ingredientes utilizados, puede preparar hasta 2,5 litros de zumo sin vaciar el depósito de pulpa integrado. La cantidad máxima de frutas y verduras que se pueden licuar de una vez se indica en la tabla que aparece anteriormente. Al licuar ingredientes duros como las zanahorias o las remolachas, la cantidad máxima de zumo que se puede extraer es de hasta 700 ml (compruebe la indicación de nivel en la jarra para zumo).

Nota: Cuando el depósito de pulpa integrado ha alcanzado su capacidad máxima, la pulpa acaba en el colector de zumo, la tapa y el zumo.

Si el depósito de pulpa integrado se satura, el aparato se bloquea. Cuando esto ocurra, apague el aparato y retire la pulpa del depósito de pulpa integrado.

Nota: La ventana de la pulpa le ayuda a ver cuando el depósito de pulpa integrado está lleno y necesita vaciarse. Compruebe la indicación de nivel en la jarra para zumo ya que la ventana de la pulpa puede bloquearse antes de que la capacidad máxima del recipiente se alcance. Es más probable que la ventana de la pulpa se bloquee al licuar ingredientes duros, como zanahorias o remolacha.

Recetas

Zumo de zanahoria

Ingredientes:
- 1 kg de zanahorias
- 4 naranjas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 ramita grande de menta fresca (aderezo opcional)

1 Pele las naranjas.

2 Procese las zanahorias y las naranjas en la licuadora.

Nota: Este aparato puede procesar 5 kg de zanahorias en 1 minuto aproximadamente (sin incluir el tiempo necesario para retirar la pulpa). Cuando haya procesado los 2,5 kg de zanahorias, apague y desenchufe el aparato y retire la pulpa del depósito de pulpa integrado, la tapa y el filtro. Cuando haya terminado de procesar las zanahorias, apague el aparato y deje que se enfríe a temperatura ambiente.

3 Agregue una cucharada de aceite de oliva y unos cubitos de hielo al zumo.

4 Mezcle bien.

5 Vierta el zumo en un vaso.

Consejo: Agregue una ramita de menta fresca al vaso como aderezo opcional.

Cóctel energético

Ingredientes:
- 2 zanahorias
- ½ pepino
- 12 hojas de espinaca
- 1 lima, pelada

- 1 rama de apio
- 1 manzana
- 1 tomate
- 2 cucharadas de miel

1 Procese todos los ingredientes en la licuadora menos la miel.

2 Cuando termine de procesar los ingredientes, añada miel al zumo y mézclelo bien.

Limpieza y almacenamiento

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como alcohol, gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

Es más fácil limpiar el aparato justo después de utilizarlo.

Licuadora

1 Apague el aparato, desenchúfelo de la red y espere hasta que el filtro haya dejado de girar.

2 Coloque el cierre de sujeción en la posición de desbloqueo (fig. 23).

3 Para mantener su cocina limpia, todas las piezas desmontables (el depósito de pulpa integrado, el colector de zumo, el filtro y la tapa) se pueden llevar al fregadero de una vez (fig. 24).

4 Desmonte todas las piezas desmontables.

5 Para retirar la boquilla desmontable, extráigala del colector de zumo (fig. 25).

6 Vacíe el depósito de pulpa integrado.

7 Lave las piezas desmontables con una esponja o un paño húmedo en agua templada con un poco de detergente líquido. Enjuáguelas bajo el grifo.

Nota: Todas las piezas desmontables se pueden lavar en el lavavajillas. Coloque las piezas desmontables de plástico en la bandeja superior del lavavajillas. Asegúrese de que quedan alejadas del elemento calefactor.

8 Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Exprimidor

1 Apague el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente y espere hasta que el cono haya dejado de girar.

2 Coloque el cierre de sujeción en la posición de desbloqueo (fig. 26).

3 Para mantener su cocina limpia, todas las piezas desmontables (excepto la caja de engranajes) se pueden llevar al fregadero de una vez (fig. 27).

4 Lave las piezas desmontables (excepto la caja de engranajes) con una esponja o un paño húmedo en agua templada con un poco de detergente líquido. Enjuáguelas bajo el grifo.

Nota: Todas las piezas desmontables (excepto la caja de engranajes) se pueden lavar en el lavavajillas.

5 Limpie la unidad motora y la caja de engranajes con un paño húmedo.

No sumerja nunca la unidad motora ni la caja de engranajes en agua ni las lave en el lavavajillas.

No lave nunca la caja de engranajes en el lavavajillas.

Almacenamiento

1 Guarde el cable de alimentación en el recogecable enrollándolo alrededor de la base de la unidad motora.

Precaución: No sujete el aparato por el cierre de sujeción o la boquilla cuando lo transporte.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 28).

Garantía y servicio

Si necesita información o tiene algún problema, visite la página Web de Philips en **www.philips.com** o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país. Hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial. Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Solicitud de accesorios

Para comprar accesorios para este aparato, diríjase a su distribuidor Philips o a un centro de servicio Philips. Si tiene cualquier dificultad para obtener accesorios para su aparato, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país. Encontrará los datos de contacto en el folleto de la Garantía Mundial. También puede visitar **www.philips.com/support**.

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Problema	Solución
La licuadora no funciona.	El aparato está equipado con un sistema de seguridad. Si las piezas no se han montado correctamente, el aparato no funcionará. Apague el aparato y compruebe si las piezas se han colocado correctamente.
La licuadora se detiene durante el uso.	La licuadora se sobrecalienta. Apague y desenchufe el aparato. Retire la pulpa del depósito de pulpa integrado. Espere hasta que el aparato se haya enfriado. A continuación, pulse el botón de protección contra sobrecarga en la parte inferior de la unidad motora.
La licuadora funciona más despacio durante el uso.	El depósito de pulpa integrado ha alcanzado su capacidad máxima. Apague el aparato y retire la pulpa del depósito de pulpa integrado.
El aparato hace mucho ruido, desprende un olor desagradable, está demasiado caliente, sale humo, etc.	Es normal que un aparato nuevo produzca un olor desagradable o eche un poco de humo cuando se utiliza por primera vez. Este fenómeno para después de que haya utilizado el aparato unas pocas veces.

Problema	Solución
	El aparato se bloquea. Compruebe si hay alguna fruta o verdura atascada en el filtro. Si es así, apague el aparato, retire el elemento atascado y siga exprimiendo.
	El aparato también puede producir un olor desagradable o echar algo de humo si se ha utilizado para procesar cargas excesivas. En ese caso, apague el aparato y deje que se enfríe durante 60 minutos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de su país.
El filtro está bloqueado.	Apague el aparato, limpie el orificio de entrada y el filtro y procese una cantidad más pequeña.
El filtro roza con el tubo del orificio de entrada y vibra mucho al procesar.	Apague el aparato y desenchúfelo. Compruebe si el filtro se ha colocado correctamente en el colector de zumo. Los resaltes de la parte inferior del filtro deben encajar perfectamente en el eje motor.
	Compruebe si el filtro está dañado. Las grietas, los daños, un disco de rallar suelto o cualquier otra irregularidad pueden hacer que el aparato no funcione correctamente. Si detecta cualquier grieta o daño en el filtro, deje de usar el aparato y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de su país para la sustitución del filtro.
El exprimidor no funciona.	Compruebe que ha enchufado el aparato. Si está enchufado, compruebe que las piezas se han montado correctamente. Si no es así, apague el aparato y monte las piezas del exprimidor correctamente.
No encuentro el colector de zumo del exprimidor.	Este tipo de exprimidor no tiene colector de zumo. El zumo sale directamente por la boquilla hasta el vaso o la jarra.
No entiendo para qué sirven las dos alas del cono.	Las alas remueven la pulpa para que el zumo pase a través del tamiz más fácilmente.
Quiero saber si las piezas desmontables se pueden lavar en el lavavajillas.	Todas las piezas desmontables, excepto la caja de engranajes, se pueden lavar en el lavavajillas. Limpie la caja de engranajes con un paño húmedo.
No puedo limpiar la boquilla cuando está montada en el tamiz.	La boquilla es desmontable. Tire de la boquilla hasta sacarla del soporte del tamiz para limpiarla.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : **www.philips.com/welcome**.
Cet appareil a été conçu pour extraire un maximum de jus et faciliter le nettoyage. Il a été développé afin de vous permettre de préparer très simplement une large gamme d'aliments et de recettes.

Description générale (fig. 1)

1 Poussoir
2 Cheminée de remplissage
3 Couvercle
4 Filtre
5 Récepteur de jus avec bec verseur
6 Fenêtre à pulpe
7 Réservoir à pulpe intégré
8 Axe d'entraînement
9 Bras de verrouillage
10 Bloc moteur
11 Bouton de commande
12 Rangement du cordon
13 Bec verseur amovible
14 Bec verseur
15 Cône
16 Filtre
17 Porte-filtre avec bec verseur
18 Boîte de vitesses
19 Couvercle du pichet avec séparateur de mousse intégré
20 Pichet

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau ni dans d'autres liquides, et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne passez pas le bloc moteur au lave-vaisselle.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur le socle correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres éléments sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Si vous remarquez des fissures dans le filtre ou si le filtre est endommagé de quelque manière que ce soit, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la cheminée lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir à cet effet.
- Ne touchez pas les petites lames à la base du filtre. Elles sont très coupantes.
- Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et plane.
- Pour garantir une position stable de l'appareil, assurez-vous que la surface sur laquelle l'appareil repose et le fond de l'appareil restent toujours propres.

Attention

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne tenez pas l'appareil par le bras de verrouillage lorsque vous le transportez.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que tous les éléments sont correctement assemblés.
- Mettez toujours le bras de verrouillage en position verrouillée avant d'utiliser l'appareil.
- Abaissez le bras de verrouillage pour le déverrouiller uniquement après avoir éteint l'appareil et patienté jusqu'à l'arrêt complet du filtre.
- N'utilisez pas le presse-agrumes pendant plus de 10 minutes sans interruption.
- Ne plongez jamais la boîte de vitesses dans l'eau et ne la rincez pas sous le robinet.
- Ne nettoyez jamais la boîte de vitesses au lave-vaisselle.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.

Fonction de sécurité

- Cet appareil est doté d'une sécurité qui le protège contre la surchauffe lorsque vous pressez une importante quantité de fruits et légumes. En cas de surchauffe, la protection anti-surchauffe est automatiquement activée par la centrifugeuse, ce qui met l'appareil hors tension. Si cela se produit, réglez le bouton de commande sur 0, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 15 minutes. Retirez le pichet, détachez le couvercle, le récepteur de jus et le réservoir à pulpe intégré, puis appuyez sur le bouton de protection anti-surchauffe situé au bas du bloc moteur (fig. 2).

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir chapitre « Nettoyage et rangement »).

Utilisation de l'appareil

Centrifugeuse

Préparation de la centrifugeuse

1 Assurez-vous que tous les éléments amovibles sont propres (voir le chapitre « Nettoyage et rangement »).

2 Déroulez le cordon d'alimentation qui se trouve autour de la base du bloc moteur (fig. 3).

3 Fixez le réservoir à pulpe intégré sur le bloc moteur (fig. 4).

4 Fixez le récepteur de jus sur le réservoir à pulpe intégré (fig. 5).

5 Fixez le filtre sur l'axe d'entraînement du bloc moteur. Assurez-vous que le filtre est correctement fixé sur l'axe d'entraînement (clic) (fig. 6).

6 Fixez le couvercle sur la centrifugeuse (fig. 7).

7 Levez le bras de verrouillage pour le verrouiller (clic) (fig. 8).

8 Posez le couvercle sur le pichet pour éviter les éclaboussures (fig. 9).

Remarque : Le séparateur de mousse intégré est la garantie d'un jus clair.

9 Placez le pichet sous le bec verseur (fig. 10).

Remarque : Si vous voulez préparer du jus directement dans un verre, utilisez le bec verseur (fig. 11).

Utilisation de la centrifugeuse

L'appareil fonctionne uniquement lorsque tous les éléments sont correctement assemblés et que le bras de verrouillage est verrouillé.

1 Lavez les fruits et/ou les légumes et coupez-les en morceaux, si nécessaire, afin de pouvoir les introduire dans la cheminée.

2 Assurez-vous que le pichet est placé directement au-dessous du bec verseur (fig. 10).

Remarque : Si vous voulez préparer du jus directement dans un verre, utilisez le bec verseur.

3 Réglez le bouton de commande sur la position 1 (vitesse basse) ou la position 2 (vitesse normale) pour allumer l'appareil (fig. 12).

Remarque : Pour les fruits ou légumes durs (pommes, betteraves et carottes par exemple), nous vous conseillons d'utiliser la vitesse 2 (vitesse normale). Pour les fruits ou légumes tendres (fruits rouges, kiwis, raisins, tomates, concombres et melons par exemple), nous vous conseillons d'utiliser la vitesse 1 (vitesse lente).

4 Introduisez les morceaux dans la cheminée et pressez-les lentement avec le poussoir sur le filtre rotatif (fig. 13).

N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir car vous risqueriez d'altérer la qualité du résultat, voire de bloquer le filtre.

Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la cheminée.

5 Alignez la rainure du poussoir avec la petite saillie située à l'intérieur de la cheminée et glissez le poussoir dans la cheminée (fig. 13).

6 Lorsque vous avez pressé tous les ingrédients ou lorsque le réservoir à pulpe intégré est plein, éteignez l'appareil et débranchez-le. Patientez jusqu'à l'arrêt complet du filtre.

7 Pour vider le réservoir à pulpe intégré, retirez le couvercle, le filtre et le récepteur de jus.

8 Pour un goût délicieux et une fraîcheur optimale, servez le jus immédiatement après sa préparation.

Remarque : Si vous souhaitez conserver le jus au réfrigérateur, vérifiez que vous avez bien placé le couvercle sur le pichet.

Presse-agrumes

Préparation du presse-agrumes

1 Fixez la boîte de vitesses sur le bloc moteur (fig. 14).

2 Fixez le porte-filtre sur le bloc moteur (fig. 15).

3 Fixez le filtre sur le porte-filtre (fig. 16).

4 Fixez le cône sur la boîte de vitesses (fig. 17).

5 Levez le bras de verrouillage pour le verrouiller (clic). (fig. 18)

6 Placez le pichet sous le bec verseur (fig. 19).

Remarque : Si vous voulez préparer du jus directement dans un verre, utilisez le bec verseur.

Utilisation du presse-agrumes

1 Lavez les fruits et coupez-les en 2.

2 Assurez-vous que le pichet est placé directement au-dessous du bec verseur (fig. 20).

Remarque : Pour prévenir tout dommage ou blessure, évitez de faire fonctionner l'appareil près de cheveux longs ou à proximité de vêtements, câbles, etc.

3 Réglez le bouton de commande sur la position 1 (vitesse basse) (fig. 21).

Remarque : Utilisez la vitesse 1 uniquement pour le presse-agrumes.

4 Pressez fermement la moitié d'un fruit sur le cône (fig. 22).

Conseil : Il est plus facile de nettoyer l'appareil immédiatement après son utilisation (voir le chapitre « Nettoyage et rangement »).

Conseils

Préparation

- Pour extraire un maximum de jus, appuyez lentement sur le poussoir.
- Utilisez des fruits et légumes frais car ils sont plus juteux. La centrifugeuse est particulièrement adaptée à l'extraction de jus d'ananas, de betteraves, de céleri, de pommes, de concombres, de carottes, d'épinards, de melons, de tomates, d'oranges et de raisins.
- N'utilisez pas la centrifugeuse pour la préparation de fruits ou légumes trop durs, fibreux ou amylacés tels que la canne à sucre.
- Les feuilles de salade peuvent être traitées dans la centrifugeuse.
- Enlevez les noyaux des cerises, des prunes, des pêches, etc. Il n'est pas nécessaire d'enlever les trognons ni les pépins des fruits tels que les melons, les pommes et les raisins.
- Lorsque vous utilisez la centrifugeuse, il n'est pas nécessaire d'enlever les peaux fines. N'épluchez que les fruits et légumes dont vous ne souhaitez pas consommer la peau épaisse, comme les oranges, les ananas, les kiwis, les melons ou les betteraves crues.
- Lorsque vous préparez un jus de pommes, n'oubliez pas que la consistance du jus dépend du type de pomme utilisé. Plus la pomme est juteuse, plus le jus sera liquide. Choisissez donc le type de pomme en conséquence.

- Si vous voulez presser des agrumes avec la centrifugeuse, pelez-les et retirez leur peau blanche. Cette dernière donne un goût amer aux préparations.
- Les fruits qui contiennent de l'amidon, tels que les bananes, les papayes, les avocats, les figues et les mangues, ne conviennent pas pour une utilisation avec la centrifugeuse. Utilisez plutôt un robot ménager, un blender ou un mixeur plongeant.

Présentation

- Buvez le jus immédiatement après sa préparation. Il perd de son goût et de sa valeur nutritive lorsqu'il est exposé à l'air un certain temps.
- Si vous souhaitez obtenir un jus clair sans mousse, positionnez le couvercle avec séparateur de mousse intégré sur le pichet. Si vous souhaitez obtenir un jus plus trouble avec de la mousse, retirez le couvercle avec séparateur de mousse intégré du pichet.
- Le jus de pommes prend une couleur marron très rapidement. Pour ralentir ce processus, ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- Lorsque vous servez des boissons fraîches, ajoutez-y quelques glaçons.

Valeur nutritionnelle des fruits et légumes

Fruit/légume	Vitamines/sels minéraux	Kilojoules/ kilocalories	Vitesse de production	Quantité maximale
Pommes	Vitamine C	200 g = 150 kJ (72 kcal)	maximum	3,5 kg ou 2,5 l de jus
Abricots	Riches en fibres, contiennent du potassium	30 g = 85 kJ (20 kcal)	minimum	2,5 kg ou 1,5 l de jus
Betterave	Bonne source d'acide folique, de fibres, de vitamine C et de potassium	160 g = 190 kJ (45 kcal)	maximum	1,5 - 2 kg ou 0,6 - 1 l de jus
Myrtilles	Vitamine C	125 g = 295 kJ (70 kcal)	minimum	4 kg ou 2 l de jus
Choux de Bruxelles	Vitamine C, B, B6, E, acide folique et fibres	100 g = 110 kJ (26 kcal)	minimum	3,5 kg ou 2 l de jus
Chou	Vitamine C, acide folique, potassium, vitamine B6 et fibres	100 g = 110 kJ (26 kcal)	maximum	2,5 kg ou 1,2 l de jus
Carottes	Vitamine A, C, B6 et fibres	120 g = 125 kJ (30 kcal)	maximum	1,5 - 2 kg ou 0,6 - 1 l de jus
Céleri	Vitamine C et potassium	80 g = 55 kJ (7 kcal)	maximum	1,5 kg ou 0,7 l de jus
Concombre	Vitamine C	280 g = 120 kJ (29 kcal)	minimum	4,5 kg ou 3 l de jus
Fenouil	Vitamine C et fibres	300 g = 145 kJ (35 kcal)	minimum	3,5 kg ou 2,5 l de jus

Fruit/légume	Vitamines/sels minéraux	Kilojoules/ kilocalories	Vitesse de production	Quantité maximale
Raisin	Vitamine C, B6 et potassium	125 g = 355 kJ (85 kcal)	minimum	4 kg ou 2,5 l de jus
Kiwis	Vitamine C et potassium	100 g = 100 kJ (40 kcal)	minimum	4 kg ou 2,5 l de jus
Melon	Vitamine C, acide folique, fibres et vitamine A	200 g = 210 kJ (50 kcal)	minimum	5 kg ou 3 l de jus minimum
Nectarines	Vitamine C, B3, potassium et fibres	180 g = 355 kJ (85 kcal)	maximum	3,5 kg ou 2 l de jus
Pêches	Vitamine C, B3, potassium et fibres	150 g = 205 kJ (49 kcal)	maximum	3,5 kg ou 2 l de jus
Poires	Fibres	150 g = 250 kJ (60 kcal)	maximum	3,5 kg ou 2,5 l de jus
Ananas	Vitamine C	150 g = 245 kJ (59 kcal)	maximum	3 kg ou 2 l de jus
Framboises	Vitamine C, fer, potassium et magnésium	125 g = 130 kJ (31 kcal)	minimum	4 kg ou 2,5 l de jus
Tomates	Vitamine C, fibres, vitamine E, acide folique et vitamine A	100 g = 90 kJ (22 kcal)	minimum	4 kg ou 2,5 l de jus

Selon les ingrédients utilisés, vous pouvez préparer jusqu'à 2,5 litres de jus sans vider le réservoir à pulpe intégré. La quantité maximale de fruits et légumes qui peut être pressée en une seule fois est indiquée dans le tableau ci-dessus. Lorsque vous pressez des aliments durs tels que des carottes ou des betteraves, la quantité maximale de jus qui peut en être extraite est de 700 ml (vérifiez l'indication de niveau sur le pichet).

Remarque : Lorsque le réservoir à pulpe intégré est plein, la pulpe se répand dans le récepteur de jus, le couvercle et le jus.

Si vous remplissez le réservoir à pulpe intégré au-delà de sa capacité maximale, l'appareil se bloque. Si cela se produit, éteignez l'appareil et retirez la pulpe du réservoir à pulpe intégré.

Remarque : La fenêtre à pulpe vous permet de voir si le réservoir à pulpe intégré est plein et qu'il doit être vidé. La fenêtre à pulpe peut se bloquer avant même que le réservoir n'ait atteint sa capacité maximale ; c'est pourquoi nous vous recommandons de vérifier également l'indication de niveau sur le pichet. Cette situation se présente le plus souvent lorsque vous pressez des aliments durs tels que des carottes ou des betteraves.

Recettes

Jus d'oranges et de carottes

Ingrédients :
- 1 kg de carottes
- 4 oranges
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 grosse branche de menthe fraîche (facultatif)

1 Pelez les oranges.

2 Pressez les carottes et les oranges à l'aide de la centrifugeuse.

Remarque : Cet appareil peut presser 5 kg de carottes en 1 minute environ (le temps nécessaire pour retirer la pulpe n'est pas pris en compte). Lorsque vous avez pressé 2,5 kg de carottes, éteignez l'appareil et débranchez-le. Retirez ensuite la pulpe du réservoir à pulpe intégré, du couvercle et du filtre. Lorsque vous avez fini de presser les carottes, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir à température ambiante.

3 Ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive et quelques glaçons dans le jus.

4 Mélangez bien.

5 Versez le jus dans un verre.

Conseil : Si vous le souhaitez, vous pouvez également ajouter une branche de menthe fraîche dans votre verre.

Cocktail énergétique

Ingrédients :
- 2 carottes
- ½ concombre
- 12 feuilles d'épinards
- 1 citron vert épluché
- 1 branche de céleri
- 1 pomme
- 1 tomate
- 2 cuillères à soupe de miel

1 Pressez tous les ingrédients à l'aide de la centrifugeuse. Ne mettez pas encore le miel.

2 Lorsque vous avez fini de presser les ingrédients, ajoutez le miel et mélangez bien.

Nettoyage et rangement

N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'alcool, de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil.

Il est plus facile de nettoyer l'appareil immédiatement après son utilisation.

Centrifugeuse

1 Éteignez l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et patientez jusqu'à l'arrêt complet du filtre.

2 Abaissez le bras de verrouillage pour le déverrouiller (fig. 23).

3 Pour que votre cuisine reste propre, tous les éléments amovibles (réservoir à pulpe intégré, récepteur de jus, filtre et couvercle) peuvent être transportés simultanément et en toute simplicité (fig. 24).

4 Retirez tous les éléments amovibles.

5 Pour retirer le bec verseur amovible, tirez dessus pour le séparer du récepteur de jus (fig. 25).

6 Videz le réservoir à pulpe intégré.

7 Nettoyez tous les éléments amovibles à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle en utilisant une éponge ou un tissu humide. Rincez-les sous le robinet.

Remarque : Toutes les éléments amovibles sont lavables au lave-vaisselle. Placez les éléments amovibles en plastique dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous qu'ils soient placés à bonne distance de l'élément chauffant.

8 Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Presse-agrumes

1 Éteignez l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et patientez jusqu'à l'arrêt complet du cône.

2 Abaissez le bras de verrouillage pour le déverrouiller (fig. 26).

3 Pour que votre cuisine reste propre, tous les éléments amovibles (sauf la boîte de vitesses) peuvent être transportés simultanément jusqu'à l'évier (fig. 27).

4 Nettoyez tous les éléments amovibles (sauf la boîte de vitesses) à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle en utilisant une éponge ou un tissu humide. Rincez-les sous le robinet.

Remarque : Tous les éléments amovibles (sauf la boîte de vitesses) résistent au lave-vaisselle.

5 Nettoyez le bloc moteur et la boîte de vitesses avec un chiffon humide.

Ne plongez jamais le bloc moteur et la boîte de vitesses dans l'eau et ne les rincez pas sous le robinet.

Ne nettoyez jamais la boîte de vitesses au lave-vaisselle.

Rangement

1 Rangez le cordon d'alimentation dans son rangement en l'enroulant autour de la base du bloc moteur.

Attention : Ne tenez pas l'appareil par le bras de verrouillage ou le bec verseur lorsque vous le transportez.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 28).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Commande d'accessoires

Pour acheter des accessoires pour cet appareil, rendez-vous chez votre revendeur Philips ou dans un Centre Service Agréé Philips. Si vous rencontrez des problèmes pour vous procurer des accessoires pour votre appareil, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous en trouverez les coordonnées dans le dépliant de garantie internationale. Vous pouvez également consulter le site Web **www.philips.com/support**.

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
La centrifugeuse ne fonctionne pas.	L'appareil est doté d'un système de sécurité. Si les éléments n'ont pas été correctement assemblés, l'appareil ne fonctionne pas. Éteignez l'appareil et vérifiez que tous les éléments ont été correctement assemblés.
La centrifugeuse s'arrête en cours d'utilisation.	La centrifugeuse surchauffe. Éteignez l'appareil et débranchez-le. Retirez la pulpe du réservoir à pulpe intégré. Patientez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi. Appuyez ensuite sur le bouton de protection anti-surchauffe situé au bas du bloc moteur.
La centrifugeuse ralentit en cours d'utilisation.	Le réservoir à pulpe intégré a atteint sa capacité maximale. Éteignez l'appareil et retirez la pulpe du réservoir à pulpe intégré.
Un bruit émane de l'appareil et une odeur désagréable se dégage. L'appareil est très chaud au toucher, de la fumée s'échappe, etc.	Il est normal que le moteur dégage de la fumée ou une odeur désagréable lors des premières utilisations. Ce phénomène disparaît après quelques utilisations.
	L'appareil est bloqué. Vérifiez qu'aucun fruit ou légume n'est coincé dans le filtre. Si c'est le cas, éteignez l'appareil, retirez l'aliment coincé et relancez la préparation.
	L'appareil peut aussi dégager de la fumée et une légère odeur lorsque vous pressez une importante quantité de fruits et légumes. Dans ce cas, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 60 minutes. Si le problème persiste, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.
Le filtre est bloqué.	Éteignez l'appareil, nettoyez la cheminée et le filtre, et pressez une quantité de fruits ou légumes moins importante.

Problème	Solution
Le filtre touche la cheminée ou vibre fortement en cours de fonctionnement.	Éteignez l'appareil et débranchez-le. Vérifiez que le filtre est placé correctement dans le récepteur de jus. Les nervures situées au bas du filtre doivent être alignées sur l'axe d'entraînement.
	Assurez-vous que le filtre n'est pas endommagé car toute fissure, craquelure, griffe ou autre irrégularité peut entraîner le dysfonctionnement de l'appareil. Si vous remarquez des fissures dans le filtre ou si le filtre est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays pour le remplacer.
Le presse-agrumes ne fonctionne pas.	Vérifiez si vous avez branché l'appareil. S'il est branché, vérifiez si les éléments ont été assemblés correctement. S'ils n'ont pas été assemblés correctement, éteignez l'appareil et assemblez les éléments du presse-agrumes correctement.
Je ne parviens pas à trouver le récepteur de jus pour le presse-agrumes.	Ce type de presse-agrumes n'est pas doté d'un récepteur de jus. Le jus s'écoule directement par le bec verseur dans le verre ou dans le pichet.
Je ne comprends pas à quoi sont destinées les deux ailes sur le cône.	Les ailes permettent de remuer la pulpe afin que le jus s'écoule plus facilement à travers le filtre.
J'aimerais savoir si je peux nettoyer tous les éléments amovibles au lave-vaisselle.	Tous les éléments amovibles, à l'exception de la boîte de vitesses, peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Nettoyez la boîte de vitesses avec un chiffon humide.
Je ne parviens pas à nettoyer le bec verseur lorsqu'il est fixé au porte-filtre.	Le bec verseur est amovible. Retirez le bec verseur du porte-filtre pour le nettoyer.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su **www.philips.com/welcome**.
Questo apparecchio è stato progettato per ottenere una maggiore quantità di succo riducendo al minimo gli sforzi per la pulizia. È stato sviluppato appositamente per permettervi di lavorare un'ampia varietà di ingredienti e preparare facilmente una vasta gamma di ricette.

Descrizione generale (fig. 1)

1 Pestello
2 Apertura inserimento cibo
3 Coperchio
4 Filtro
5 Raccogli-succo con beccuccio
6 Finestra di controllo della polpa
7 Contenitore polpa integrato
8 Albero motore
9 Braccio di blocco
10 Motore
11 Manopola di controllo
12 Supporto per cavo
13 Beccuccio estraibile
14 Accessorio beccuccio
15 Cono
16 Setaccio
17 Base del setaccio con beccuccio
18 Gruppo ingranaggi
19 Coperchio del bicchiere per il succo con separatore della schiuma integrato
20 Bicchiere per il succo

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete il gruppo motore nell'acqua o in altri liquidi e non risciacquatelo sotto l'acqua del rubinetto.
- Non pulite il gruppo motore in lavastoviglie.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, controllate che la tensione indicata sulla base dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.

- Nel caso il filtro presenti incrinature o altri danni, non usate l'apparecchio e rivolgetevi al centro autorizzato Philips più vicino.
- Non inserite le dita né altri oggetti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. Servitevi soltanto del pestello.
- Non toccate le piccole lame poste alla base del filtro, poiché sono molto affilate.
- Posizionate e utilizzate sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, stabile e orizzontale.
- Per assicurarsi che l'apparecchio sia stabile, mantenere la superficie su cui poggia il dispositivo e la parte inferiore di quest'ultimo pulite.

Attenzione

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Non tenete l'apparecchio per il braccio di blocco quando lo trasportate.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizziate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Prima di accendere l'apparecchio, controllate che tutte le parti siano state montate correttamente.
- Utilizzate l'apparecchio solo quando il braccio di blocco risulta serrato.
- Solo dopo aver spento l'apparecchio e quando il filtro ha smesso di ruotare, sbloccate il braccio di blocco abbassandolo.
- Non utilizzate lo spremiagrumi per un tempo superiore ai 10 minuti senza interruzione.
- Non immergete mai il gruppo degli ingranaggi in acqua e non risciacquatelo sotto l'acqua corrente.
- Non pulite mai il gruppo degli ingranaggi in lavastoviglie.
- Scollegate sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.

Funzione di sicurezza

- Questo apparecchio è dotato di una funzione di sicurezza che protegge il sistema dal surriscaldamento causato da carichi eccessivi. In caso di surriscaldamento, la centrifuga attiva automaticamente il sistema di protezione da sovraccarico e si spegne. Se questo accade, impostate la manopola di controllo su 0, scollegate l'apparecchio e lasciate che si raffreddi per 15 minuti. Rimuovete il bicchiere del succo e togliete il coperchio, il raccogli-succo e il contenitore per polpa integrato, quindi premete il pulsante di protezione da sovraccarico sulla parte inferiore del gruppo motore (fig. 2).

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Primo utilizzo

Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli alimenti (consultate il capitolo "Come pulire e riporre l'apparecchio").

Modalità d'uso dell'apparecchio

Centrifuga

Preparazione della centrifuga

1 Accertatevi che tutte le parti scollegabili siano pulite (consultate il capitolo "Come pulire e riporre l'apparecchio").

2 Srotolate il cavo di alimentazione dalla base del gruppo motore (fig. 3).

3 Montate il contenitore per polpa integrato sul gruppo motore (fig. 4).

4 Montate il raccogli-succo sul contenitore per polpa integrato (fig. 5).

5 Montate il filtro sull'albero motore del gruppo motore. Accertatevi che il filtro scatti in posizione sull'albero motore (fig. 6).

6 Posizionate il coperchio sulla centrifuga (fig. 7).

7 Sollevate il braccio di blocco impostandolo sulla posizione di blocco ("clic") (fig. 8).

8 Posizionate il coperchio sul bicchiere per il succo per evitare schizzi (fig. 9).

Nota: Il separatore della schiuma integrato assicura un succo nitido.

9 Mettete la brocca per il succo sotto il beccuccio (fig. 10).

Nota: Se volete estrarre il succo direttamente in un bicchiere, utilizzate il beccuccio (fig. 11).

Modalità d'uso della centrifuga

L'apparecchio funziona solo se tutte le parti sono montate correttamente e il braccio di blocco è stato bloccato correttamente.

1 Lavate la frutta e/o la verdura quindi, se necessario, tagliatela a pezzi per inserirla nell'apertura di inserimento del cibo.

2 Controllate di aver messo il bicchiere per il succo direttamente sotto il beccuccio (fig. 10).

Nota: Se volete estrarre il succo direttamente in un bicchiere, utilizzate il beccuccio.

3 Per accendere l'apparecchio, ruotate la manopola di controllo sull'impostazione 1 (bassa velocità) o 2 (velocità normale) (fig. 12).

Nota: Per la frutta/verdura dalla consistenza dura (ad esempio mele, barbabietole e carote) vi consigliamo di usare la velocità 2 (velocità normale). Per la frutta/verdura dalla consistenza morbida (ad esempio bacche, kiwi, uva, pomodori, cetrioli e melone) vi consigliamo di usare la velocità 1 (velocità bassa).

4 Mettete gli ingredienti nell'apertura di inserimento e spingeteli delicatamente verso il filtro rotante usando il pestello (fig. 13).

Non esercitate una pressione eccessiva con il pestello per evitare di compromettere il risultato finale e per non bloccare il filtro.

Non inserite mai le dita o altri oggetti nell'apertura di inserimento cibo.

5 Allineate la scanalatura del pestello con la piccola sporgenza all'interno del tubo di inserimento e fate scorrere il pestello al suo interno (fig. 13).

6 Quando tutti gli ingredienti sono stati lavorati o quando il contenitore per polpa integrato è pieno, spegnete l'apparecchio e scollegatelo. Attendete che il filtro smetta di ruotare.

7 Per svuotare il contenitore per polpa integrato, rimuovete il coperchio, il filtro e il raccogli-succo.

8 Per un gusto e una freschezza ottimali, servite il succo subito dopo la preparazione.

Nota: Se desiderate riporre il succo in frigo, assicuratevi che il coperchio sia posizionato sul bicchiere.

Spremiagrumi

Come preparare lo spremiagrumi per l'uso

1 Montate il gruppo degli ingranaggi sul gruppo motore (fig. 14).

2 Montate la base del setaccio sul gruppo motore (fig. 15).

3 Montate il setaccio sulla relativa base (fig. 16).

4 Montate il cono sul gruppo degli ingranaggi (fig. 17).

5 Sollevate il braccio di blocco impostandolo sulla posizione di blocco (“clic”). (fig. 18)

6 Mettete la brocca per il succo sotto il beccuccio (fig. 19).

Nota: Se volete estrarre il succo direttamente in un bicchiere, utilizzate il beccuccio.

Uso dello spremiagrumi

1 Lavate la frutta e tagliatela a metà.

2 Controllate di aver messo il bicchiere per il succo direttamente sotto il beccuccio (fig. 20).

Nota: Per evitare danni e ferite, tenete l’apparecchio in funzione lontano da capelli, vestiti, lacci lunghi ecc...

3 Ruotate la manopola di controllo sull’impostazione 1 (bassa velocità) (fig. 21).

Nota: Per lo spremiagrumi utilizzate solo la velocità 1.

4 Premete con decisione una metà del frutto sul cono (fig. 22).

Consiglio Per pulire più facilmente l’apparecchio, eseguite la pulizia subito dopo l’uso (vedere il capitolo “Come pulire e riporre l’apparecchio”).

Consigli

Preparazione

- Per estrarre la massima quantità di succo, premete il pestello lentamente.
- Utilizzate frutta e verdura fresca, che contengono una quantità maggiore di succo. Sono particolarmente indicati ananas, barbabietole, sedano, mele, cetrioli, carote, spinaci, meloni, pomodori, arance e uva.
- Questo apparecchio non è adatto per centrifugare frutta o verdura particolarmente dura e/o fibrosa/ricca d’amido, come la canna da zucchero.
- Con questa centrifuga è possibile utilizzare anche le foglie e i piccioli (ad esempio di lattuga).
- Rimuovete il nocciolo da ciliegie, susine, pesche, ecc. Non è necessario rimuovere le parti interne o i semi da meloni, mele e uva.
- Non è necessario rimuovere le bucce sottili, rimuovete solo quelle spesse che non si possono ingerire, ad esempio delle arance, degli ananas, dei kiwi, dei meloni e delle barbabietole crude.
- Quando preparate il succo di mela, ricordate che la densità del succo dipende dalla qualità di mele utilizzate. Più succosa sarà la mela e meno denso risulterà il succo. Scegliete il tipo di mela più adatto al succo che volete ottenere.
- Se volete estrarre il succo dagli agrumi con la centrifuga, rimuovete la buccia e le parti bianche che conferiscono alla bevanda un sapore amaro.
- Questo apparecchio non è indicato per la frutta che contiene amido, come banane, papaya, avocado, fichi e mango. Per frullare questo tipo di frutta, consigliamo di usare un robot da cucina o un frullatore, anche a immersione.

Come servire

- Bevete il succo immediatamente dopo averlo spremuto. Se esposto all’aria, il succo perde gran parte del suo sapore e del valore nutritivo.
- Se volete che il succo risulti chiaro e senza uno strato di schiuma, inserite il coperchio con il separatore della schiuma integrato nel bicchiere. In caso contrario, rimuovetelo.
- Il succo di mela annerisce rapidamente. Per rallentare questo processo, aggiungete alcune gocce di limone.
- Per servire bevande fredde, aggiungete dei cubetti di ghiaccio.

Informazioni su frutta e verdura

Frutta/ Verdura	Vitamine/minerali	Kilojoule/calorie	Velocità centrifuga	Quantità massima
Mele	Vitamina C	200 g = 150kJ (72 calorie)	alta	3,5 kg o 2,5 l di succo
Albicocche	Elevato contenuto di fibre, contiene potassio	30 g = 85kJ (20 calorie)	bassa	2,5 kg o 1,5 l di succo
Barbabietola	Buona fonte di acido folico, fibre, vitamina C e potassio	160 g = 190kJ (45 calorie)	alta	1,5-2 kg o 0,6-1 l di succo
Mirtilli	Vitamina C	125 g = 295kJ (70 calorie)	bassa	4 kg o 2 l di succo
Cavolini di Bruxelles	Vitamina C, B B6, E, acido folico e fibre	100 g = 110kJ (26 calorie)	bassa	3,5 kg o 2 l di succo
Cavoli	Vitamina C, acido folico, potassio, vitamina B6 e fibre	100 g = 110kJ (26 calorie)	alta	2,5 kg o 1,2 l di succo
Carote	Vitamina A, C, B6 e fibre	120 g = 125kJ (30 calorie)	alta	1,5-2 kg o 0,6-1 l di succo
Sedano	Vitamina C e potassio	80 g = 55kJ (7 calorie)	alta	1,5 kg o 0,7 l di succo
Cetriolo	Vitamina C	280 g = 120kJ (29 calorie)	bassa	4,5 kg o 3 l di succo
Finocchi	Vitamina C e fibre	300 g = 145kJ (35 calorie)	bassa	3,5 kg o 2,5 l di succo
Uva	Vitamina C, B6 e potassio	125 g = 355kJ (85 calorie)	bassa	4 kg o 2,5 l di succo
Kiwi	Vitamina C e potassio	100 g = 100kJ (40 calorie)	bassa	4 kg o 2,5 l di succo
Meloni	Vitamina C, acido folico, fibre e vitamina A	200 g = 210kJ (50 calorie)	bassa	5 kg o 3 l di succo al minimo
Pesca noce	Vitamina C, B3, potassio e fibre	180 g = 355kJ (85 calorie)	alta	3,5 kg o 2 l
Pesche	Vitamina C, B3, potassio e fibre	150 g = 205kJ (49 calorie)	alta	3,5 kg o 2 l
Pere	Fibre	150 g = 250kJ (60 calorie)	alta	3,5 kg o 2,5 l di succo
Ananas	Vitamina C	150 g = 245kJ (59 calorie)	alta	3 kg o 2 l di succo
Lamponi	Vitamina C, ferro, potassio e magnesio	125 g = 130kJ (31 calorie)	bassa	4 kg o 2,5 l di succo
Pomodori	Vitamina C, fibre, vitamina E, acido folico e vitamina A	100 g = 90kJ (22 calorie)	bassa	4 kg o 2,5 l di succo

A seconda degli ingredienti utilizzati, è possibile preparare fino a 2,5 litri di succo senza dover svuotare il contenitore per la polpa integrato. La quantità massima di frutta e verdura che può essere centrifugata in una volta sola viene indicata nella tabella riportata sopra. Quando si centrifugano ingredienti duri come carote o barbabietole, la quantità massima di succo che può essere estratta è pari a 700 ml (verificare l'indicazione del livello sul bicchiere).

Nota: Quando il contenitore per polpa integrato ha raggiunto la capacità massima, la polpa finisce nel raccogli-succo, nel coperchio e nel succo stesso.

Se riempite troppo il contenitore per polpa integrato, l'apparecchio si blocca. Quando questo accade, spegnete l'apparecchio e rimuovete la polpa dal contenitore per polpa integrato.

Nota: La finestra di controllo della polpa vi aiuta a vedere quando il contenitore per polpa integrato è pieno e deve essere svuotato. Poiché la finestra di controllo della polpa potrebbe bloccarsi prima che si raggiunga la capacità massima del contenitore, controllate l'indicazione del livello sul bicchiere. La finestra di controllo della polpa è più soggetta al blocco in caso di lavorazione di ingredienti duri come carote o barbabietole.

Ricette

Succo di carota e arancia

Ingredienti:
- 1 kg di carote
- 4 arance
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 rametto grande di menta fresca (per la guarnizione facoltativa)

1 Sbucciate le arance.

2 Centrifugate le carote e le arance.

Nota: Questo apparecchio può lavorare 5 kg di carote in circa 1 minuto (senza contare il tempo necessario a rimuovere la polpa). Una volta centrifugati 2,5 kg di carote, spegnete e scollegate l'apparecchio, quindi rimuovete la polpa dal contenitore per polpa integrato, il coperchio e il filtro. Una volta concluso il processo, spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente.

3 Aggiungete un cucchiaio di olio d'oliva e qualche cubetto di ghiaccio al succo.

4 Mescolate bene.

5 Versate il succo in un bicchiere.

Consiglio Aggiungete un rametto di menta fresca al bicchiere come guarnizione facoltativa.

Cocktail energetico

Ingredienti:
- 2 carote
- ½ cetriolo
- 12 foglie di spinaci
- 1 lime, sbucciato
- 1 gambo di sedano
- 1 mela
- 1 pomodoro
- 2 cucchiai di miele

1 Centrifugate tutti gli ingredienti ad eccezione del miele.

2 Una volta che sono stati centrifugati gli ingredienti, aggiungete il miele al succo e mescolate bene.

Come pulire e riporre l'apparecchio

Non usate prodotti o sostanze abrasive o detergenti aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l'apparecchio.

Per pulire più facilmente l'apparecchio, eseguite la pulizia subito dopo l'uso.

Centrifuga

1. Spegnete l'apparecchio, togliete la spina dalla presa di corrente e aspettate che il filtro smetta di ruotare.
2. Abbassate il braccio di blocco in modo da posizionarlo nella posizione di sblocco (fig. 23).
3. Per mantenere la vostra cucina pulita, tutte le parti estraibili (contenitore per polpa integrato, raccogli-succo, filtro e coperchio) possono essere messe nel lavello in una volta sola (fig. 24).
4. Smontate tutte le parti estraibili.
5. Per rimuovere il beccuccio estraibile, staccatelo dal raccogli-succo (fig. 25).
6. Svuotate il contenitore per polpa integrato.
7. Pulite tutte le parti estraibili con una spugna o un panno bagnato in acqua calda con del liquido per piatti e risciacquatele sotto il rubinetto.

Nota: Tutti i componenti estraibili sono lavabili in lavastoviglie. Lavate le parti in plastica estraibili appoggiandole sul ripiano superiore della lavastoviglie e assicurandovi che non si trovino in prossimità dell'elemento di riscaldamento.

8. Pulite il gruppo motore con un panno umido.

Non immergete mai la base motore nell'acqua e non sciacquatela mai sotto l'acqua corrente.

Spremiagrumi

1. Spegnete l'apparecchio, togliete la spina dalla presa di corrente e aspettate che il cono smetta di ruotare.
2. Abbassate il braccio di blocco in modo da posizionarlo nella posizione di sblocco (fig. 26).
3. Al fine di mantenere la cucina pulita, tutte le parti separabili (ad eccezione del gruppo degli ingranaggi) possono essere messi nel lavandino in una volta sola (fig. 27).
4. Pulite tutte le parti estraibili (ad eccezione del gruppo degli ingranaggi) con una spugna o un panno bagnato in acqua calda con del liquido per piatti e risciacquatele sotto il rubinetto.

Nota: Tutte le parti separabili (ad eccezione del gruppo degli ingranaggi) possono essere lavate in lavastoviglie.

5. Pulite il gruppo motore e il gruppo degli ingranaggi con un panno umido.

Non immergete mai il gruppo motore e il gruppo degli ingranaggi in acqua né sciacquateli sotto l'acqua corrente.

Non pulite mai il gruppo degli ingranaggi in lavastoviglie.

Conservazione

1. Riponete il cavo di alimentazione nella scanalatura corrispondente, avvolgendolo intorno alla base dell'unità motore.

Attenzione Non tenete l'apparecchio per il braccio di blocco o per il beccuccio quando lo trasportate.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non gettate l'apparecchio tra i rifiuti domestici quando non viene più utilizzato, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 28).

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo **www.philips.com** oppure contattate il centro assistenza clienti Philips del vostro paese.
Per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia. Se nel vostro paese non esiste un centro assistenza clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Ordinazione degli accessori

Per acquistare accessori per questo apparecchio, recatevi presso il vostro rivenditore Philips o un centro assistenza Philips. Se avete difficoltà a reperire gli accessori per il vostro apparecchio, rivolgetevi al Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese. I dettagli di contatto sono forniti nell'opuscolo della garanzia internazionale. Potete anche visitare il sito **www.philips.com/support**.

Risoluzione dei guasti

In questo capitolo vengono riportati i problemi più ricorrenti legati all'uso dell'apparecchio. Se non riuscite a risolvere i problemi con le informazioni seguenti, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese.

Problema	Soluzione
La centrifuga non funziona.	L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza. Se le parti non sono state montate correttamente, l'apparecchio non funziona. Spegnete l'apparecchio e verificate se le parti sono state montate in maniera corretta.
La centrifuga si arresta durante il funzionamento.	La centrifuga è surriscaldata. Spegnete e scollegate l'apparecchio. Rimuovete la polpa dal contenitore per polpa integrato. Attendete che l'apparecchio si raffreddi. Premete quindi il pulsante di protezione da sovraccarico sulla parte inferiore del gruppo motore.
La centrifuga rallenta durante il funzionamento.	Il contenitore per polpa integrato ha raggiunto la capacità massima. Spegnete l'apparecchio e rimuovete la polpa dal recipiente.
L'apparecchio produce eccessivo rumore, emette odori sgradevoli o fumo, è bollente al tatto, ecc.	È normale che un apparecchio nuovo produca un odore sgradevole o emetta un po' di fumo quando viene usato per la prima volta. Il fenomeno si interrompe dopo alcuni cicli di utilizzo.
	L'apparecchio è bloccato. Controllate se della frutta o della verdura è rimasta incastrata nel filtro. In caso affermativo, spegnete l'apparecchio, rimuovete gli ingredienti incastrati e avviate nuovamente la centrifuga.
	L'apparecchio potrebbe produrre un odore sgradevole o emettere del fumo se è stato usato per centrifugare carichi eccessivi di ingredienti. In questo caso, spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare per 60 minuti. Se il problema persiste, contattate il centro assistenza clienti Philips del vostro paese.

Problema	Soluzione
Il filtro è bloccato.	Spegnete l'apparecchio, pulite l'apertura di inserimento cibo e centrifugate quantità più piccole di frutta e verdura.
Il filtro tocca l'apertura di riempimento cibo oppure vibra violentemente durante il funzionamento.	Spegnete e scollegate l'apparecchio. Controllate se il filtro è posizionato correttamente nel raccogli-succo. Le guide nella parte inferiore del filtro devono entrare correttamente nell'albero motore.
	Controllate se il filtro è danneggiato. Eventuali incrinature, rotture, un disco per grattugiare lento o altre irregolarità potrebbero causare il malfunzionamento. Se rilevate delle incrinature o altri danni nel filtro, non continuate a usare l'apparecchio e contattate il centro assistenza clienti Philips del vostro paese per la sostituzione del filtro.
Lo spremiagrumi non funziona.	Verificate se l'apparecchio è collegato all'alimentazione. In questo caso, controllate se le parti sono state inserite correttamente. In caso contrario, spegnete l'apparecchio e inserite correttamente lo spremiagrumi.
Non riesco a trovare il raccogli-succo dello spremiagrumi.	Questo tipo di spremiagrumi non dispone di raccogli-succo. Il succo fuoriesce direttamente dal beccuccio ed entra nel bicchiere o nella caraffa.
Non capisco a cosa servono le due alette sul cono.	Queste alette mescolano la polpa per fare in modo che il succo passi più facilmente attraverso il setaccio.
È possibile lavare tutte le parti separabili in lavastoviglie?	Tutte le parti separabili, ad eccezione del gruppo degli ingranaggi, possono essere lavate in lavastoviglie. Pulite il gruppo degli ingranaggi con un panno umido.
Non riesco a pulire il beccuccio quando è attaccato alla base del setaccio.	Il beccuccio può essere staccato. Per pulirlo, staccatelo dalla base del setaccio.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op **www.philips.com/welcome**.
Dit apparaat is ontworpen voor een maximale sapopbrengst en een minimale schoonmaakinspanning. Het is speciaal ontwikkeld zodat u probleemloos een grote verscheidenheid aan ingrediënten en een groot aantal recepten kunt verwerken.

Algemene beschrijving (fig. 1)

1 Stamper
2 Vultrechter
3 Deksel
4 Filter
5 Sapopvangbak met tuit
6 Pulpvenster
7 Ingebouwde pulpopvangbak
8 Aandrijfas
9 Vergrendelarm
10 Motorunit
11 Bedieningsknop
12 Snoeropbergvoorziening
13 Verwijderbare tuit
14 Inclusief tuitopzetstuk
15 Perskegel
16 Zeef
17 Zeefhouder met tuit
18 Tandwielbehuizing
19 Deksel van sapkan met ingebouwde schuimscheider
20 Sapkan

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de motorunit niet in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet af onder de kraan.
- Maak de motorunit niet schoon in de vaatwasmachine.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

- Als u barstjes in het filter ontdekt of het filter anderszins beschadigd is, gebruik het apparaat dan niet meer en neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips-servicecentrum.
- Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de vultrechter terwijl het apparaat loopt. Gebruik hiervoor uitsluitend de stamper.
- Raak de kleine messen onder in het filter niet aan. Deze zijn zeer scherp.
- Plaats en gebruik het apparaat altijd op een droge, stabiele en vlakke ondergrond.
- Houd het oppervlak waarop het apparaat staat en de bodem van het apparaat schoon om er zeker van te zijn dat het apparaat stabiel staat.

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Houd het apparaat niet vast aan de vergrendelarm wanneer u het verplaatst.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Zorg dat alle onderdelen op de juiste wijze zijn bevestigd voordat u het apparaat inschakelt.
- Gebruik het apparaat alleen als de vergrendelarm in de vergrendelde stand staat.
- Duw de vergrendelarm pas omlaag naar de ontgrendelde stand nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld en het filter tot stilstand is gekomen.
- Gebruik de citruspers nooit langer dan 10 minuten achter elkaar.
- Dompel de tandwielbehuizing nooit in water en spoel deze nooit af onder de kraan.
- Doe de tandwielbehuizing nooit in de vaatwasmachine.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

Veiligheidsvoorziening

- Dit apparaat is voorzien van een veiligheidsvoorziening die beschermt tegen oververhitting als gevolg van overmatige belasting. Bij oververhitting activeert de sapcentrifuge automatisch de overbelastingsbeveiliging en schakelt het apparaat zichzelf uit. Zet als dit gebeurt de bedieningsknop op 0, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen. Verwijder de sapkan, het deksel, de sapopvangbak en de ingebouwde pulpopvangbak en druk vervolgens op de overbelastingsbeveiligingsknop aan de onderkant van de motorunit (fig. 2).

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Voor het eerste gebruik

Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken en opbergen').

Het apparaat gebruiken

Sapcentrifuge

De sapcentrifuge klaarmaken voor gebruik

1. Zorg ervoor dat alle afneembare onderdelen schoon zijn (zie hoofdstuk 'Schoonmaken en opbergen').
2. Wikkel het netsnoer van de voet van de motorunit af (fig. 3).
3. Plaats de ingebouwde pulpopvangbak op de motorunit (fig. 4).

4 Plaats de sapopvangbak op de ingebouwde pulpopvangbak (fig. 5).

5 Plaats het filter op de aandrijfas van de motorunit. Zorg ervoor dat het filter goed op de aandrijfas is bevestigd ('klik') (fig. 6).

6 Plaats het deksel op de sapcentrifuge (fig. 7).

7 Beweeg de vergrendelarm omhoog naar de vergrendelde stand ('klik') (fig. 8).

8 Plaats het deksel op de sapkan om spatten te voorkomen (fig. 9).

Opmerking: De ingebouwde schuimscheider zorgt dat het eindresultaat helder sap is.

9 Plaats de sapkan onder de tuit (fig. 10).

Opmerking: Als u sap rechtstreeks in een glas wilt laten lopen, kunt u het tuitopzetstuk gebruiken (fig. 11).

De sapcentrifuge gebruiken

Het apparaat werkt alleen indien alle onderdelen goed zijn bevestigd en de vergrendelarm in de vergrendelde stand staat.

1 Was het fruit en/of de groenten en snijd deze indien nodig in stukken die in de vultrechter passen.

2 Zorg ervoor dat de sapkan direct onder de tuit is geplaatst (fig. 10).

Opmerking: Als u sap rechtstreeks in een glas wilt laten lopen, kunt u het tuitopzetstuk gebruiken.

3 Draai de bedieningsknop naar stand 1 (lage snelheid) of 2 (normale snelheid) om het apparaat in te schakelen (fig. 12).

Opmerking: Voor harde vruchten/groenten (bijv. appels, rode bieten en wortels) raden wij u aan snelheid 2 (normale snelheid) te gebruiken. Voor zachte vruchten en groenten (bijv. bessen, kiwi's, druiven, tomaten, komkommer en meloen) raden wij u aan snelheid 1 (lage snelheid) te gebruiken.

4 Doe de stukken in de vultrechter en duw deze met de stamper voorzichtig naar beneden richting het ronddraaiende filter (fig. 13).

Oefen niet te veel druk uit op de stamper, omdat dit een negatief effect kan hebben op de kwaliteit van het sap. Het filter kan er zelfs door tot stilstand komen.

Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de vultrechter.

5 Breng de gleuf van de stamper op één lijn met het uitsteekseltje aan de binnenzijde van de vultrechter en schuif de stamper in de vultrechter (fig. 13).

6 Wanneer u alle ingrediënten hebt verwerkt of wanneer de ingebouwde pulpopvangbak vol is, schakel dan het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht totdat het filter stopt met draaien.

7 Als u de ingebouwde pulpopvangbak wilt legen, moet u het deksel, het filter en de sapopvangbak verwijderen.

8 Voor een optimale smaak en versheid moet u het sap onmiddellijk na bereiding serveren.

Opmerking: Zorg ervoor dat u het deksel op de sapkan plaatst als u het sap in de koelkast wilt bewaren.

Citruspers

De citruspers klaarmaken voor gebruik

1 Bevestig de tandwielbehuizing op de motorunit (fig. 14).

2 Bevestig de zeefhouder op de motorunit (fig. 15).

3 Bevestig de zeef op de zeefhouder (fig. 16).

4 Bevestig de perskegel op de tandwielbehuizing (fig. 17).

5 Beweeg de vergrendelarm omhoog naar de vergrendelde stand ('klik'). (fig. 18)

6 Plaats de sapkan onder de tuit (fig. 19).

Opmerking: Als u sap rechtstreeks in een glas wilt laten lopen, kunt u het tuitopzetstuk gebruiken.

De citruspers gebruiken

1 Was het fruit en snijd het in 2 helften.

2 Zorg ervoor dat de sapkan direct onder de tuit is geplaatst (fig. 20).

Opmerking: Voorkom lichamelijk letsel of beschadiging: houd het ingeschakelde apparaat uit de buurt van lange haren, kleding, kabels, enz.

3 Draai de bedieningsknop naar stand 1 (lage snelheid) (fig. 21).

Opmerking: Gebruik alleen snelheid 1 voor de citruspers.

4 Druk een gehalveerde vrucht stevig op de perskegel (fig. 22).

Tip: Het apparaat is gemakkelijker schoon te maken als u dat direct na gebruik doet (zie hoofdstuk 'Schoonmaken en opbergen').

Tips

Voorbereiding

- Om zoveel mogelijk sap te verkrijgen, moet u de stamper altijd langzaam naar beneden duwen.
- Gebruik verse vruchten en groenten, omdat deze meer sap bevatten. Bij uitstek geschikt om te verwerken in een sapcentrifuge zijn ananas, rode bieten, bleekselderij, appels, komkommer, wortels, spinazie, meloen, tomaten, sinaasappels en druiven.
- De sapcentrifuge is niet geschikt voor het verwerken van zeer harde en/of vezelrijke of zetmeelrijke vruchten en groenten, zoals suikerriet.
- Bladeren en bladstelen van bijvoorbeeld sla kunnen ook in de sapcentrifuge worden verwerkt.
- Verwijder de pit uit kersen, pruimen, perziken enz. De kernen of zaden van fruit zoals meloenen, appels en druiven hoeft u niet te verwijderen.
- U hoeft bij gebruik van de sapcentrifuge dunne schilletjes en vliesjes niet te verwijderen. Verwijder alleen de dikke schillen die u niet zou eten, bijvoorbeeld die van sinaasappels, ananas, kiwi's, meloenen en ongekookte rode bieten.
- Als u appelsap maakt, onthoud dan dat de dikte van het sap afhangt van het soort appel dat u gebruikt. Hoe sappiger de appel, hoe dunner het sap wordt. Kies een appelsoort die het soort sap oplevert waarvan u houdt.
- Als u citrusvruchten met de sapcentrifuge wilt verwerken, verwijder dan de schil en de witte binnenschil. De witte binnenschil geeft het sap een bittere smaak.
- Vruchten die zetmeel bevatten, zoals bananen, papaja's, avocado's, vijgen en mango's, zijn niet geschikt om in de sapcentrifuge te verwerken. Gebruik een keukenmachine, een blender of een staafmixer om deze vruchten te verwerken.

Serveren

- Drink het sap meteen nadat u het hebt gemaakt. Als het enige tijd aan de lucht wordt blootgesteld, verliest het sap zijn smaak en zijn voedingswaarde.
- Als u helder sap zonder schuimlaag wilt, plaatst u het deksel met ingebouwde schuimscheider op de kan. Als u troebel sap met een schuimlaag wilt, haalt u het deksel met ingebouwde schuimscheider van de kan.
- Appelsap wordt heel snel bruin. U kunt dit proces vertragen door een paar druppels citroensap toe te voegen.
- Wanneer u koude dranken serveert, voeg dan een paar ijsblokjes toe.

Feiten over groenten en fruit

Fruit/ groente	Vitaminen/mineralen	Kilojoules/ Kilocalorieën	Snelheidsstand	Maximale hoeveel-heid
Appels	Vitamine C	200 g = 150 kJ (72 kcal)	hoog	3,5 kg of 2,5 l sap
Abrikozen	Rijk aan voedingsvezels, bevatten kalium	30 g = 85 kJ (20 kcal)	laag	2,5 kg of 1,5 l sap
Rode bieten	Goede bron van foliumzuur, voedingsvezel, vitamine C en kalium	160 g = 190 kJ (45 kcal)	hoog	1,5 - 2 kg of 0,6 l - 1 l sap
Bosbessen	Vitamine C	125 g = 295 kJ (70 kcal)	laag	4 kg of 2 l sap
Spruiten	Vitamine C, B, B6, E, foliumzuur en voedingsvezel	100 g = 110 kJ (26 kcal)	laag	3,5 kg of 2 l sap
Kool	Vitamine C, foliumzuur, kalium, B6 en voedingsvezel	100 g = 110 kJ (26 kcal)	hoog	2,5 kg of 1,2 l sap
Wortels	Vitamine A, C, B6 en voedingsvezel	120 g = 125 kJ (30 kcal)	hoog	1,5 - 2 kg of 0,6 l - 1 l sap
Bleekselderij	Vitamine C en kalium	80 g = 55 kJ (7 kcal)	hoog	1,5 kg of 0,7 l sap
Komkommer	Vitamine C	280 g = 120 kJ (29 kcal)	laag	4,5 kg of 3 l sap
Venkel	Vitamine C en voedingsvezel	300 g = 145 kJ (35 kcal)	laag	3,5 kg of 2,5 l sap
Druiven	Vitamine C, B6 en kalium	125 g = 355 kJ (85 kcal)	laag	4 kg of 2,5 l sap
Kiwi's	Vitamine C en kalium	100 g = 100 kJ (40 kcal)	laag	4 kg of 2,5 l sap

Fruit/ groente	Vitaminen/mineralen	Kilojoules/ Kilocalorieën	Snelheidsstand	Maximale hoeveel-heid
Meloen	Vitamine C, foliumzuur, voedingsvezel en vitamine A	200 g = 210 kJ (50 kcal)	laag	Minimaal 5 kg of 3 l sap
Nectarines	Vitamine C, B3, kalium en voedingsvezel	180 g = 355 kJ (85 kcal)	hoog	3,5 kg of 2 l
Perziken	Vitamine C, B3, kalium en voedingsvezel	150 g = 205 kJ (49 kcal)	hoog	3,5 kg of 2 l
Peren	Voedingsvezel	150 g = 250 kJ (60 kcal)	hoog	3,5 kg of 2,5 l sap
Ananas	Vitamine C	150 g = 245 kJ (59 kcal)	hoog	3 kg of 2 l sap
Frambozen	Vitamine C, ijzer, kalium en magnesium	125 g = 130 kJ (31 kcal)	laag	4 kg of 2,5 l sap
Tomaten	Vitamine C, voedingsvezel, vitamine E, foliumzuur en vitamine A	100 g = 90 kJ (22 kcal)	laag	4 kg of 2,5 l sap

Afhankelijk van de gebruikte ingrediënten kunt u tot 2,5 liter sap maken zonder de ingebouwde pulpopvangbak te legen. De maximale hoeveelheid fruit en groenten waarvan u in één keer sap kunt maken, wordt in bovenstaande tabel weergegeven. Wanneer u sap van harde ingrediënten zoals wortels of rode bieten wilt maken, kunt u maximaal 700 ml sap maken (controleer de niveauaanduiding op de sapkan).

Opmerking: Wanneer de ingebouwde pulpopvangbak zijn maximale capaciteit heeft bereikt, komt de pulp in de sapopvangbak, het deksel en het sap terecht.

Als de ingebouwde pulpopvangbak te vol wordt, raakt het apparaat verstopt. Wanneer dit het geval is, moet u het apparaat uitschakelen en de pulp uit de ingebouwde pulpopvangbak verwijderen.

Opmerking: Dankzij het pulpvenster kunt u zien wanneer de ingebouwde pulpopvangbak vol is en moet worden geleegd. Controleer ook de niveauaanduiding op de sapkan, want het is mogelijk dat het pulpvenster verstopt raakt voordat de maximale capaciteit van de opvangbak is bereikt.
Het pulpvenster raakt waarschijnlijk eerder verstopt wanneer u sap maakt van harde ingrediënten, zoals wortels of rode bieten.

Recepten

Sinaasappel-wortelsap

Ingrediënten:
- 1 kg wortels
- 4 sinaasappels
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 groot vers munttakje (optionele garnering)

1 Schil de sinaasappels.

2 Verwerk de wortels en sinaasappels in de sapcentrifuge.

Opmerking: Dit apparaat kan 5 kg wortels verwerken in ongeveer 1 minuut (de tijd voor het verwijderen van de pulp niet meegerekend). Wanneer u 2,5 kg wortels hebt verwerkt, schakel dan het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de pulp uit de ingebouwde pulpopvangbak, het deksel en het filter. Wanneer u de wortels hebt verwerkt, schakel dan het apparaat uit en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

3 Voeg een eetlepel olijfolie en een paar ijsblokjes toe aan het sap.

4 Meng goed.

5 Giet het sap in een glas.

Tip: Voeg eventueel als optionele garnering een vers munttakje toe aan uw glas.

Energiecocktail

Ingrediënten:
- 2 wortels
- ½ komkommer
- 12 spinazieblaadjes
- 1 limoen, geschild
- 1 stengel bleekselderij
- 1 appel
- 1 tomaat
- 2 eetlepels honing

1 Verwerk alle ingrediënten in de sapcentrifuge op de honing na.

2 Wanneer u de ingrediënten hebt verwerkt, voegt u de honing toe aan het sap en mengt u het geheel goed.

Schoonmaken en opbergen

Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals alcohol, benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

Het apparaat is gemakkelijker schoon te maken als u dat direct na gebruik doet.

Sapcentrifuge

1. Schakel het apparaat uit. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het filter tot stilstand is gekomen.
2. Duw de vergrendelarm omlaag naar de ontgrendelde stand (fig. 23).
3. Om uw keuken schoon te houden, kunnen alle afneembare onderdelen (ingebouwde pulpopvangbak, sapopvangbak, filter en deksel) in één keer naar de gootsteen worden gebracht (fig. 24).
4. Demonteer alle afneembare onderdelen.
5. Als u de afneembare tuit wilt losmaken, kunt u deze van de sapopvangbak trekken (fig. 25).
6. Maak de ingebouwde pulpopvangbak leeg.
7. Maak alle afneembare onderdelen schoon met een spons of een vochtige doek in warm water met een beetje afwasmiddel en spoel ze af onder de kraan.

Opmerking: Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd. Plaats de afneembare kunststofdelen in het bovenste rek van de vaatwasmachine. Controleer of deze niet te dicht bij het verwarmingselement zijn geplaatst.

8. Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.

Dompel de motorunit nooit in water. Spoel deze ook niet af.

Citruspers

1. Schakel het apparaat uit. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat de kegel tot stilstand is gekomen.
2. Duw de vergrendelarm omlaag naar de ontgrendelde stand (fig. 26).
3. Voor een opgeruimde, schone keuken kunnen alle afneembare onderdelen (behalve de tandwielbehuizing) in één keer naar de gootsteen worden gedragen (fig. 27).
4. Maak alle afneembare onderdelen (met uitzondering van de tandwielbehuizing) schoon met een spons of een vochtige doek in warm water met een beetje afwasmiddel en spoel ze af onder de kraan.

Opmerking: Alle afneembare onderdelen (met uitzondering van de tandwielbehuizing) zijn vaatwasmachinebestendig.

5. Maak de motorunit en de tandwielbehuizing schoon met een vochtige doek.

Dompel de motorunit en de tandwielbehuizing nooit onder in water en spoel deze niet af onder de kraan.

Doe de tandwielbehuizing nooit in de vaatwasmachine.

Opbergen

1. Berg het netsnoer op in de snoeropbergvoorziening door het om de voet van de motorunit te winden.

Let op: Houd het apparaat niet vast aan de vergrendelarm of schenktuit wanneer u het verplaatst.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 28).

Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (**www.philips.nl**) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land. U vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad. Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Accessoires bestellen

Om accessoires voor dit apparaat te kopen, gaat u naar uw Philips-dealer of een Philips-servicecentrum. Als u moeilijk accessoires voor uw apparaat kunt krijgen, neem dan contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land. U vindt de contactgegevens in het' worldwide guarantee'-vouwblad. U kunt ook **www.philips.com/support** bezoeken.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Oplossing
De sapcentrifuge werkt niet.	Dit apparaat is uitgerust met een beveiligingssysteem. Het apparaat werkt niet indien de onderdelen niet op de juiste manier zijn bevestigd. Schakel het apparaat uit en controleer of de onderdelen op de juiste manier zijn geplaatst.
De sapcentrifuge stopt tijdens gebruik.	De sapcentrifuge is oververhit. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder de pulp uit de ingebouwde pulpopvangbak. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Druk vervolgens op de overbelastingsbeveiligingsknop aan de onderkant van de motorunit.
De sapcentrifuge gaat langzamer lopen tijdens gebruik.	De ingebouwde pulpopvangbak heeft zijn maximale capaciteit bereikt. Schakel het apparaat uit en verwijder de pulp uit de ingebouwde pulpopvangbak.
Het apparaat maakt veel lawaai, geeft een onaangename geur af, is te heet om aan te raken, produceert rook enz.	Het is normaal dat een nieuw apparaat een onaangename geur of wat rook produceert wanneer het voor de eerste keer wordt gebruikt. Dit verschijnsel verdwijnt nadat u het apparaat enkele keren hebt gebruikt.
	Het apparaat is verstopt. Controleer of er fruit of groente in het filter vastzit. Zo ja, schakel dan het apparaat uit, verwijder het stukje dat vastzit en begin opnieuw met sap maken.

Probleem	Oplossing
	Het apparaat kan een onaangename geur of wat rook produceren als het overmatig is belast. In dat geval moet u het apparaat uitschakelen en het apparaat 60 minuten laten afkoelen. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land.
Het filter is geblokkeerd.	Schakel het apparaat uit, maak de vultrechter en het filter schoon en verwerk een kleinere hoeveelheid.
Het filter raakt de vultrechter of trilt sterk tijdens het verwerken van groente of fruit.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Controleer of het filter op de juiste manier in de sapopvangbak is geplaatst. De ribben aan de onderkant van het filter moeten precies op de aandrijfas vallen.
	Controleer of het filter is beschadigd. Barstjes, haarscheurtjes, een losse raspschijf of andere afwijkingen kunnen een storing veroorzaken. Als u barsten of beschadigingen in het filter ziet, gebruik het apparaat dan niet meer en neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land voor vervanging van het filter.
De citruspers werkt niet.	Controleer of u het apparaat hebt aangesloten op een stopcontact. Als het apparaat aangesloten is, controleert u of de onderdelen juist zijn bevestigd. Als deze niet juist zijn bevestigd, schakelt u het apparaat uit en bevestigt u de onderdelen van de citruspers goed.
Ik kan de sapopvangbak voor de citruspers niet vinden.	Dit type citruspers heeft geen sapopvangbak. Het sap vloeit rechtstreeks uit de tuit in een glas of in de sapkan.
Ik begrijp niet waar de twee vleugels op de kegel voor dienen.	De vleugels roeren de pulp, zodat het sap gemakkelijker door de zeef gaat.
Ik wil weten of ik alle afneembare onderdelen in de vaatwasmachine kan doen.	Alle afneembare onderdelen, behalve de tandwielbehuizing, mogen in de vaatwasmachine. Maak de tandwielbehuizing schoon met een vochtige doek.
Ik kan de tuit niet schoonmaken wanneer deze aan de zeefhouder is bevestigd.	De tuit is afneembaar. Trek de tuit van de zeefhouder om deze schoon te maken.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registe o seu produto em **www.philips.com/welcome**.
Este aparelho foi concebido para aumentar ao máximo a extracção do sumo enquanto reduz o esforço de limpeza ao mínimo. Foi desenvolvido especificamente para lhe permitir processar uma grande variedade de ingredientes e preparar um vasto leque de receitas com confiança.

Descrição geral (fig. 1)

1 Pressor
2 Tubo dos alimentos
3 Tampa
4 Filtro
5 Colector de sumo com bico
6 Janela de inspecção da polpa
7 Recipiente para a polpa integrado
8 Veio do motor
9 Bloqueio
10 Motor
11 Botão de controlo
12 Arrumação do fio
13 Bico destacável
14 Acessório de bico
15 Cone
16 Coador
17 Suporte do coador com bico
18 Caixa de engrenagens
19 Tampa do jarro de sumo com separador de espuma integrado
20 Jarro do sumo

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água ou outro líquido, nem o enxagúe à torneira.
- Não lave a unidade do motor na máquina de lavar loiça.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local, antes de ligar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outros componentes estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

- Se detectar rachas no filtro ou se o filtro estiver de alguma forma danificado, deixe de utilizar o aparelho e contacte o centro de assistência Philips mais próximo.
- Nunca introduza os dedos nem objectos no tubo dos alimentos com o aparelho em funcionamento. Utilize apenas o pressor para esta finalidade.
- Não toque nas lâminas pequenas na base do filtro, uma vez que são muito afiadas.
- Coloque e utilize sempre o aparelho sobre uma superfície seca, estável e nivelada.
- Para se assegurar de que o aparelho permanece estável, mantenha a superfície em que o aparelho assenta e a parte inferior do aparelho limpas.

Cuidado

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não segure o aparelho pelo bloqueio enquanto o transporta.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Certifique-se de que todas as peças estão correctamente montadas antes de ligar o aparelho.
- Utilize o aparelho apenas quando o bloqueio estiver na posição bloqueada.
- Desça o bloqueio para a posição desbloqueada apenas depois de desligar o aparelho e quando o filtro parar de rodar.
- Não utilize o espremedor de citrinos durante mais de 10 minutos sem interrupção.
- Nunca imerja a caixa de engrenagens em água nem a enxagúe em água corrente.
- Nunca lave a caixa de engrenagens na máquina de lavar loiça.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.

Funcionalidade de segurança

- Este aparelho está equipado com uma função de segurança que protege contra sobreaquecimento devido a sobrecargas. Em caso de sobreaquecimento, a centrifugadora activa automaticamente a protecção contra sobrecarga e desliga-se. Neste caso, coloque o botão de controlo na posição 0, desligue a ficha do aparelho e deixe-o arrefecer durante 15 minutos. Retire o jarro de sumo e a tampa, o colector de sumo e o recipiente de polpa integrado e, em seguida, prima o botão de protecção contra sobrecarga na parte inferior da unidade do motor (fig. 2).

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza e arrrumação").

Utilizar o aparelho

Centrifugadora

Preparação da centrifugadora para utilização

1. Assegure-se de que todas peças amovíveis estão limpas (consulte o capítulo "Limpeza e arrrumação").
2. Desenrole o cabo de alimentação da base da unidade do motor (fig. 3).
3. Monte o recipiente para a polpa integrado na unidade do motor (fig. 4).

4 Monte o colector de sumo no recipiente para a polpa integrado (fig. 5).

5 Monte o filtro sobre o veio da unidade do motor. Assegure-se de que o filtro é encaixado firmemente no veio do motor (ouve-se um estalido) (fig. 6).

6 Monte a tampa na centrifugadora (fig. 7).

7 Levante o bloqueio para a posição bloqueada (ouve-se um estalido) (fig. 8).

8 Coloque a tampa no jarro de sumo para evitar salpicos (fig. 9).

Nota: O separador de espuma integrado assegura um sumo cristalino como resultado final.

9 Coloque o jarro do sumo debaixo do bico (fig. 10).

Nota: Se pretender extrair sumo directamente para um copo, utilize o acessório de bico (fig. 11).

Utilização do espremedor

O aparelho só funciona se todas as peças estiverem montadas correctamente e o bloqueio estiver na posição bloqueada.

1 Lave a fruta e/ou os legumes e, se necessário, corte-os em pedaços que caibam no tubo dos alimentos.

2 Certifique-se de que o jarro do sumo está colocado directamente sob o bico (fig. 10).

Nota: Se pretender extrair sumo directamente para um copo, utilize o acessório de bico.

3 Rode o botão de controlo para a definição 1 (velocidade baixa) ou 2 (velocidade normal) para ligar o aparelho (fig. 12).

Nota: Para frutas ou legumes duros (por exemplo maçãs, beterrabas e cenouras) é aconselhável utilizar a velocidade 2 (velocidade normal). Para fruta ou legumes macios (por exemplo frutos silvestres, quivi, uvas, tomates, pepino e melão) é aconselhável utilizar a velocidade 1 (velocidade baixa).

4 Coloque os pedaços no tubo dos alimentos e pressione-os cuidadosamente para baixo em direcção ao filtro rotativo com a ajuda do pressor (fig. 13).

Não faça demasiada força no pressor porque isso pode afectar a qualidade do resultado final e pode até fazer com que o filtro pare de girar.

Nunca introduza os seus dedos ou qualquer objecto dentro do tubo dos alimentos.

5 Alinhe a ranhura do pressor com a saliência pequena no interior do tubo dos alimentos e pressione o pressor para o interior do tubo dos alimentos (fig. 13).

6 Depois de processar todos os ingredientes ou quando o recipiente de polpa integrado estiver cheio, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Aguarde até o filtro parar de rodar.

7 Para esvaziar o recipiente de polpa integrado, retire a tampa, o filtro e o colector de sumo.

8 Para um sabor e uma frescura máximos, sirva o sumo imediatamente após a preparação.

Nota: Se pretender guardar o sumo no frigorífico, coloque a tampa no jarro de sumo.

Espremedor

Preparação do acessório espremedor de citrinos para a utilização

1 Monte a caixa de engrenagens na unidade do motor (fig. 14).

2 Monte o suporte do coador na unidade do motor (fig. 15).

3 Monte o coador no respectivo suporte (fig. 16).

4 Monte o cone na caixa de engrenagens (fig. 17).

5 Levante o bloqueio para a posição bloqueada (ouve-se um estalido). (fig. 18)

6 Coloque o jarro do sumo debaixo do bico (fig. 19).

Nota: Se pretender extrair sumo directamente para um copo, utilize o acessório de bico.

Utilizar o acessório espremedor de citrinos

1 Lave as frutas e corte-as ao meio.

2 Certifique-se de que o jarro do sumo está colocado directamente sob o bico (fig. 20).

Nota: Para evitar danos e ferimentos, mantenha cabelos compridos, roupas, fios, etc. afastados do aparelho quando este está em funcionamento.

3 Rode o botão de controlo para a regulação 1 (velocidade baixa) (fig. 21).

Nota: Utilize apenas a velocidade 1 para o espremedor de citrinos.

4 Pressione uma peça de fruta cortada ao meio firmemente contra o cone (fig. 22).

Sugestão: É mais fácil limpar o aparelho imediatamente após cada utilização (Consulte o capítulo "Limpeza e arrumação").

Sugestões

Preparação

- Para extrair o máximo de sumo, deve empurrar o pressor lentamente.
- Utilize fruta e legumes frescos porque contêm mais sumo. Ananás, beterraba, aipo, maçã, pepino, cenoura, espinafres, melão, tomate, romã, laranjas e uvas são particularmente indicados para processar nesta centrifugadora.
- A centrifugadora não é própria para preparar frutos ou legumes muito duros e/ou fibrosos ou com muito amido, como é o caso da cana-de-açúcar.
- As folhas e os talos, por exemplo no caso da alface, também podem ser processados na centrifugadora.
- Retire os caroços das cerejas, ameixas, pêssegos, etc. Não tem de retirar os caroços ou as sementes de frutas como melões, maçãs e uvas.
- Quando utiliza a centrifugadora, não é preciso tirar as cascas se estas forem finas. Só é preciso retirar cascas grossas não comestíveis, por exemplo, casca de laranja, de ananás, de quivi, de melão e de beterraba crua.
- Quando preparar sumo de maçã, tenha em consideração que a espessura do sumo depende da qualidade da maçã utilizada. Quanto mais sumarenta for a maçã, menos espesso será o sumo. Escolha um tipo de maçã que produza o sumo de que mais gosta.
- Se quiser processar citrinos na centrifugadora, retire a casca assim como a parte branca. A parte branca dá um sabor amargo ao sumo.
- Os frutos que contêm amido, como as bananas, as papaias, os abacates, os figos e as mangas, não são próprios para este aparelho. Use um robot de cozinha, uma varinha mágica ou uma liquidificadora para processar este tipo de frutos.

Servir

- Deve beber o sumo logo após a sua preparação. Se ficar exposto ao ar durante algum tempo, o sumo perde o seu sabor e valor nutricional.
- Se quiser obter um sumo límpido, sem uma camada de espuma, coloque a tampa com o separador de espuma integrado no jarro. Se quiser obter um sumo espesso com uma camada de espuma, retire a tampa com o separador de espuma integrado do jarro.
- O sumo de maçã oxida muito rapidamente. Para retardar esse processo, adicione umas gotas de sumo de limão.
- Quando servir bebidas frias, adicione alguns cubos de gelo.

Alguns factos sobre a fruta e os legumes

Fruta/ legumes	Vitaminas/minerais	Quilojoules/ calorias	Velocidade de processamento	Quantidade máxima
Maçãs	Vitamina C	200 g=150 kJ (72 cal.)	alta	3,5 kg ou 2,5 l de sumo
Damascos	Ricos em fibras dietéticas, contêm potássio	30 g=85 kJ (20 cal.)	baixa	2,5 kg ou 1,5 l de sumo
Beterraba	Boa fonte de folatos, fibras dietéticas, vitamina C e potássio	160 g=190 kJ (45 cal.)	alta	1,5 a 2 kg ou 0,6 a 1 l de sumo
Mirtilo	Vitamina C	125 g=295 kJ (70 cal.)	baixa	4 kg ou 2 l de sumo
Couves de Bruxelas	Vitaminas C, B, B6, E, folatos e fibras dietéticas	100 g=110 kJ (26 cal.)	baixa	3,5 kg ou 2 l de sumo
Couve	Vitamina C, folatos, potássio, B6 e fibras dietéticas	100 g=110 kJ (26 cal.)	alta	2,5 kg ou 1,2 l de sumo
Cenouras	Vitaminas A, C, B6 e fibras dietéticas	120 g=125 kJ (30 cal.)	alta	1,5 a 2 kg ou 0,6 a 1 l de sumo
Aipo	Vitamina C e potássio	80 g=55 kJ (7 cal.)	alta	1,5 kg ou 0,7 l de sumo
Pepino	Vitamina C	280 g=120 kJ (29 cal.)	baixa	4,5 kg ou 3 l de sumo
Funcho	Vitamina C e fibras dietéticas	300 g=145 kJ (35 cal.)	baixa	3,5 kg ou 2,5 l de sumo
Uvas	Vitamina C, B6 e potássio	125 g=355 kJ (85 cal.)	baixa	4 kg ou 2,5 l de sumo
Kiwis	Vitamina C e potássio	100 g=100 kJ (40 cal.)	baixa	4 kg ou 2,5 l de sumo
Melão	Vitamina C, folatos, fibras dietéticas e vitamina A	200=210 kJ (50 cal.)	baixa	5 kg ou 3 l de sumo, no nível mínimo
Nectarinas	Vitamina C, B3, potássio e fibras dietéticas	180 g=355 kJ (85 cal.)	alta	3,5 kg ou 2 l
Pêssegos	Vitamina C, B3, potássio e fibras dietéticas	150 g=205 kJ (49 cal.)	alta	3,5 kg ou 2 l
Peras	Fibras dietéticas	150 g=250 kJ (60 cal.)	alta	3,5 kg ou 2,5 l de sumo
Ananás	Vitamina C	150 g=245 kJ (59 cal.)	alta	3 kg ou 2 l de sumo

Fruta/ legumes	Vitaminas/minerais	Quilojoules/ calorias	Velocidade de processamento	Quantidade máxima
Framboesas	Vitamina C, ferro, potássio e magnésio	125 g=130 kJ (31 cal.)	baixa	4 kg ou 2,5 l de sumo
Tomate	Vitamina C, fibras dietéticas, vitamina E, folatos e vitamina A	100 g=90 kJ (22 cal.)	baixa	4 kg ou 2,5 l de sumo

Dependendo dos ingredientes utilizados, pode preparar até 2,5 litros de sumo sem esvaziar o recipiente de polpa integrado. A quantia máxima de frutas e legumes para extracção de sumo de uma só vez é indicada na tabela acima. Quando preparar sumo com ingredientes duros, como cenouras ou beterrabas, a quantidade máxima de sumo que pode ser extraído é de até 700 ml (verifique a indicação de nível no jarro do sumo).

Nota: Quando o recipiente de polpa integrado alcançar a sua capacidade máxima, a polpa espalha-se para o colector de sumo, a tampa e o sumo.

Se o recipiente de polpa integrado estiver demasiado cheio, o aparelho bloqueia. Se isto ocorrer, desligue o aparelho e retire a polpa do recipiente de polpa integrado.

Nota: A janela de inspecção da polpa ajuda-o a ver quando o recipiente de polpa integrado está cheio e deve ser esvaziado. Visto que a janela de inspecção da polpa pode ficar bloqueada antes da capacidade máxima do recipiente ser alcançada, verifique também a indicação de nível no jarro de sumo. Há maiores probabilidades da janela de inspecção da polpa ficar bloqueada, quando prepara sumo com ingredientes duros, como cenouras ou beterrabas.

Receitas

Sumo de laranja e cenoura

Ingredientes:
- 1 kg de cenouras
- 4 laranjas
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 ramo grande de rebentos de hortelã (decoração opcional)

1 Descasque as laranjas.

2 Processe as cenouras e as laranjas na centrifugadora.

Nota: Este aparelho tem capacidade para processar 5 kg de cenouras em cerca de 1 minuto (não incluindo o tempo necessário para remover a polpa). Quando tiver processado 2,5 kg de cenouras, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada, remova a polpa do recipiente de polpa integrado, da tampa e do filtro. Quando terminar o processamento das cenouras, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente.

3 Adicione uma colher de sopa de azeite e alguns cubos de gelo ao sumo.

4 Misture bem.

5 Verta o sumo para um copo.

Sugestão: Adicione um rebento de hortelã fresca ao seu copo como decoração opcional.

Cocktail energético

Ingredientes:
- 2 cenouras
- ½ pepino
- 12 folhas de espinafre
- 1 lima descascada
- 1 pé de aipo
- 1 maçã
- 1 tomate
- 2 colheres de sopa de mel

1 Processe todos os ingredientes na centrifugadora, excepto o mel.

2 Quando terminar o processamento dos ingredientes, adicione mel ao sumo e misture bem.

Limpeza e arrumação

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como álcool, petróleo ou acetona, para limpar o aparelho.

É mais fácil limpar o aparelho imediatamente após cada utilização.

Centrifugadora

1 Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada eléctrica e aguarde que o filtro pare de girar.

2 Desça o bloqueio para a posição desbloqueada (fig. 23).

3 Para manter a sua cozinha limpa, todas peças amovíveis (integradas no recipiente de polpa, colector de sumo, filtro e tampa) podem ser transportadas para o lava-loiça de uma só vez (fig. 24).

4 Desmonte todas as peças amovíveis.

5 Para retirar o bico amovível, puxe-o para fora do colector de sumo (fig. 25).

6 Esvazie o recipiente de polpa integrado.

7 Lave todas peças amovíveis com uma esponja ou um pano molhado em água quente com algum líquido de louça e enxagúe-as em água corrente.

Nota: Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Coloque as peças amovíveis em plástico no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça. Certifique-se de que ficam afastadas da resistência.

8 Limpe a unidade do motor com um pano húmido.

Nunca mergulhe o motor em água nem o enxagúe à torneira.

Espremedor

1 Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada eléctrica e aguarde que o cone pare de girar.

2 Desça o bloqueio para a posição desbloqueada (fig. 26).

3 Para manter a sua cozinha limpa, todas as partes amovíveis (excepto a caixa de engrenagens) podem ser levadas para o lava-loiça de uma só vez (fig. 27).

4 Lave todas as peças amovíveis (excepto a caixa de engrenagens) com uma esponja ou um pano molhado em água quente e um pouco de detergente da loiça e enxagúe-as em água corrente.

Nota: Todas as peças amovíveis (excepto a caixa de engrenagens) podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

5 Limpe a unidade do motor e a caixa de engrenagens com um pano húmido.

Nunca imerja a unidade do motor e a caixa de engrenagens em água nem as enxagúe em água corrente.

Nunca lave a caixa de engrenagens na máquina de lavar loiça.

Arrumação

1 Guarde o cabo de alimentação na arrumação para o cabo, enrolando-o à volta da base da unidade do motor.

Atenção: Não segure o aparelho pelo bloqueio nem pelo bico enquanto o transporta.

Meio ambiente

- No final da vida útil do aparelho, não o elimine com os resíduos domésticos normais; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 28).

Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, visite o Web site da Philips em **www.philips.com** ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. Poderá encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial. Se não houver um Centro de Apoio ao Cliente no seu país, dirija-se ao representante local da Philips.

Encomendar acessórios

Para comprar acessórios para este aparelho, dirija-se ao seu representante Philips ou a um centro de assistência Philips. Se tiver dificuldades em obter acessórios para a sua máquina, contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. Pode encontrar os detalhes de contacto no folheto de garantia mundial. Também pode visitar **www.philips.com/support**.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte o Centro de Apoio ao Cliente do seu país.

Problema	Solução
A centrifugadora não funciona.	O aparelho está equipado com um sistema de segurança. Se as peças não forem montadas correctamente, o aparelho não funciona. Desligue o aparelho e verifique se as peças foram montadas da forma correcta.
A centrifugadora pára durante a utilização.	A centrifugadora sobreaquece. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Remova a polpa do recipiente de polpa integrado. Aguarde até o aparelho arrefecer. Em seguida, prima o botão de protecção contra sobrecarga na parte inferior da unidade do motor.
A centrifugadora torna-se mais lenta durante a utilização.	O recipiente de polpa integrado alcançou a sua capacidade máxima. Desligue o aparelho e retire a polpa do recipiente de polpa integrado.

Problema	Solução
O aparelho faz muito ruído, liberta um odor desagradável, aquece muito, deita fumo, etc.	É normal que um aparelho novo produza um odor desagradável ou emita um pouco de fumo na primeira utilização. O fenómeno pára depois de utilizar o aparelho algumas vezes.
	O aparelho está bloqueado. Verifique se está preso algum pedaço de fruta ou legume no filtro. Se estiver, desligue o aparelho, retire o pedaço preso e comece a preparar sumo novamente.
	O aparelho pode produzir um odor desagradável ou emitir um pouco de fumo se tiver sido utilizado para processar cargas excessivas. Nesse caso, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante 60 minutos. Se o problema persistir, contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país.
O filtro está bloqueado.	Desligue o aparelho, limpe o tubo dos alimentos e o filtro, e prepare quantidades mais pequenas.
O filtro toca no tubo dos alimentos ou vibra fortemente durante o processamento.	Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Verifique se o filtro está colocado correctamente no colector de sumo. As saliências na parte inferior do filtro têm de encaixar correctamente no veio do motor.
	Verifique se o filtro está danificado. Fissuras, fendas, um disco de ralar solto ou qualquer outra irregularidade podem causar um mau funcionamento. Se detectar quaisquer fissuras ou danos no filtro, pare de utilizar o aparelho e contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país para proceder à substituição do filtro.
O espremedor não funciona.	Verifique se ligou a ficha do aparelho à tomada. Se a ficha do aparelho estiver ligada, verifique se as peças foram montadas correctamente. Se estas não tiverem sido montadas correctamente, desligue o aparelho e monte as peças do espremedor de citrinos correctamente.
Não consigo encontrar o colector de sumo para o espremedor de citrinos.	Este tipo de espremedor de citrinos não possui um colector de sumo. O sumo flui directamente pelo bico para um copo ou um jarro de sumo.
Não entendo para que servem as duas abas no cone.	As abas mexem a polpa para facilitar a passagem do sumo pelo coador.
Gostaria de saber se posso lavar todas as peças amovíveis na máquina de lavar loiça.	Todas as peças amovíveis, excepto a caixa de engrenagens, podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Limpe a caixa de engrenagens com um pano húmido.
Não consigo limpar o bico com este encaixado no suporte do coador.	O bico é amovível. Puxe o bico para fora do suporte do coador para o limpar.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på **www.philips.com/welcome**.
Den här apparaten har utformats för att maximera mängden juice och samtidigt minimera disken. Den har särskilt utvecklats för att du ska kunna använda många olika ingredienser och ett stort urval recept.

Allmän beskrivning (Bild 1)

1 Presskloss
2 Matningsrör
3 Lock
4 Filter
5 Juicetratt med pip
6 Fruktköttsfönster
7 Inbyggd fruktköttsbehållare
8 Drivaxel
9 Låsarm
10 Motorenhet
11 Kontrollvred
12 Sladdhållare
13 Löstagbar pip
14 Pip som tillbehör
15 Kon
16 Sil
17 Silhållare med pip
18 Växellåda
19 Lock till juicekanna med inbyggd skumseparator
20 Juicekanna

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk aldrig ned motorenheten i vatten eller någon annan vätska och skölj den inte under kranen.
- Diska inte motorenheten i diskmaskinen.

Varning

- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparatens undersida stämmer överens med den lokala nätspänningen innan du kopplar in apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan komponent är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, något av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Lämna inte apparaten obevakad när den används.
- Om du upptäcker sprickor i filtret eller om filtret är skadat ska du inte använda apparaten, utan kontakta närmaste Philips-serviceombud.
- Stick aldrig ned fingrarna eller något föremål i matningsröret när apparaten är igång. Använd endast pressklossen i matningsröret.

- Rör inte vid de små knivbladen i botten på filtret. De är mycket vassa.
- Placera och använd alltid apparaten på en torr, stabil och jämn yta.
- Håll ytan som apparaten står på och apparatens botten ren så att apparaten står stadigt.

Varning!

- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Håll inte apparaten i låsarmen när du bär den.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Kontrollera att alla delar sitter rätt innan du startar apparaten.
- Använd bara apparaten när låsarmen är i låst läge.
- Sänk inte låsarmen till olåst läge förrän du har stängt av apparaten och filtret har slutat rotera.
- Använd inte citruspressen i mer än tio minuter utan avbrott.
- Sänk aldrig ned växellådan i vatten och skölj den inte under kranen.
- Rengör aldrig växellådan i diskmaskinen.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.

Säkerhetsfunktion

- Den här apparaten har en säkerhetsfunktion som skyddar mot överhettning orsakad av överbelastning. Vid överhettning aktiverar juicemaskinen automatiskt överbelastningsskyddet och stänger av sig själv. Om det händer ställer du in kontrollvredet på 0, drar ur sladden till apparaten och låter den svalna i 15 minuter. Ta bort juicekannan och lossa på locket, juicetratten och den inbyggda fruktköttsbehållaren innan du återställer överbelastningsskyddsknappen (Bild 2).

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Före första användningen

Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet "Rengöring och förvaring").

Använda apparaten

Juicemaskin

Förbereda juicepressen för användning

1. Se till att alla löstagbara delar är rena (se kapitlet "Rengöring och förvaring").
2. Linda ut nätsladden från motorenhetens bas (Bild 3).
3. Montera den inbyggda fruktköttsbehållaren på motorenheten (Bild 4).
4. Montera juicetratten på den inbyggda fruktköttsbehållaren (Bild 5).
5. Montera filtret på motorenhetens drivaxel. Se till att filtret sitter fast ordentligt på drivaxeln (ett klickljud hörs) (Bild 6).
6. Sätt på locket på juicemaskinen (Bild 7).
7. Lyft låsarmen till låst läge (ett klickljud hörs) (Bild 8).
8. Lägg på locket på juicekannan för att undvika stänk (Bild 9).

Obs! Den inbyggda skumseparatorn ger klar juice.

9. Sätt juicekannan under pipen (Bild 10).

Obs! Om du vill pressa juice rakt ner i ett glas, använder du piptillbehöret (Bild 11).

Använda juicemaskinen

Apparaten fungerar bara om alla delar monteras rätt och låsarmen är i låst läge.

1 Skölj frukten och/eller grönsakerna och skär dem, om det behövs, i bitar som passar i matningsröret.

2 Kontrollera att juicekannan står precis under pipen (Bild 10).

Obs! Om du vill pressa juice rakt ner i ett glas använder du piptillbehöret.

3 Slå på apparaten genom att vrida kontrollvredet till inställning 1 (låg hastighet) eller 2 (normal hastighet) (Bild 12).

Obs! För hårda frukter eller grönsaker (t.ex. äpplen, rödbetor och morötter) rekommenderar vi hastighet 2 (normal hastighet). För mjuka frukter eller grönsaker (t.ex. bär, kiwi, druvor, tomater, gurka och melon) rekommenderar vi hastighet 1 (låg hastighet).

4 Lägg bitarna i matningsröret och tryck försiktigt ned dem mot det roterande filtret med pressklossen (Bild 13).

Tryck inte för hårt med pressklossen, eftersom det kan försämra kvaliteten på juicen. Det kan även få filtret att stanna.

Stick aldrig in fingrar eller något föremål i matningsröret.

5 Rikta in pressklossen så att skåran följer den lilla utskjutningen i matningsröret och skjut in pressklossen i matningsröret (Bild 13).

6 När du har pressat alla ingredienser eller när den inbyggda fruktköttsbehållaren är full, stänger du av apparaten och drar ur sladden. Vänta tills filtret slutar att rotera.

7 Om du vill tömma den inbyggda fruktköttsbehållaren, tar du bort locket, filtret och juicetratten.

8 Servera juicen genast efter tillagning, för maximal smak och färskhet.

Obs! Se till att locket sitter på juicekannan om du vill förvara juicen i kylskåpet.

Citruspress

Innan du använder citruspressen

1 Montera växellådan på motorenheten (Bild 14).

2 Montera silhållaren på motorenheten (Bild 15).

3 Montera silen på silhållaren (Bild 16).

4 Montera konen på växellådan (Bild 17).

5 Lyft låsarmen till låst läge (ett klickljud hörs). (Bild 18)

6 Sätt juicekannan under pipen (Bild 19).

Obs! Om du vill pressa juice rakt ner i ett glas använder du piptillbehöret.

Använda citruspressen

1 Tvätta frukterna och skär dem i 2 bitar.

2 Kontrollera att juicekannan står precis under pipen (Bild 20).

Obs! Undvik skador genom att hålla apparaten borta från långt hår, kläder, sladdar osv.

3 Vrid kontrollvredet till inställning 1 (låg hastighet) (Bild 21).

Obs! Använd bara hastighet 1 för citruspressen.

4 Tryck en delad frukt mot konen (Bild 22).

Tips: Det är lättast att rengöra juicepressen direkt efter användning (se kapitlet "Rengöring och förvaring").

Tips

Förberedelser

- Tryck alltid ned pressklossen sakta så får du ut så mycket juice som möjligt.
- Använd färska frukter och grönsaker, eftersom de är saftigare. Ananas, rödbetor, selleri, äpplen, gurka, morötter, spenat, meloner, tomater, apelsiner och vindruvor är särskilt lämpliga att köra i juicemaskinen.
- Juicepressen är inte lämplig för att pressa mycket hårda och/eller trådiga eller stärkelserika frukter eller grönsaker, t.ex. sockerrör.
- Blad och bladskaft av t.ex. sallad kan också köras i juicemaskinen.
- Ta bort kärnor från körsbär, plommon, persikor osv. Du behöver inte ta bort kärnor eller frön från frukter som meloner, äpplen och druvor.
- När du använder juicepressen behöver de flesta frukter och grönsaker inte skalas. Skala bara sådana med skal som du inte skulle äta, t.ex. apelsiner, ananas, kiwifrukter, meloner och råa rödbetor.
- När du gör äppeljuice blir juicen olika tjock beroende på vilken sorts äpple du använder. Ju saftigare äpplet är desto tunnare blir juicen. Välj en äppelsort som ger sådan juice du vill ha.
- Om du vill pressa citrusfrukter i juicemaskinen, tar du bort skalet och det vita innanför skalet. Det vita ger juicen en bitter smak.
- Stärkelserika frukter som banan, papaya, avokado, fikon och mango lämpar sig inte för juicemaskinen. Använd istället matberedare, mixer eller mixerstav om du vill göra juice av sådana frukter.

Servering

- Drick juicen direkt när den är nypressad. Om du låter den exponeras för luft ett tag förlorar den både smak och näringsvärde.
- Om du vill ha klar juice utan något skumlager lägger du locket med den inbyggda skumseparatorn på kannan. Om du vill ha oklar juice med skumlager, tar du bort locket med den inbyggda skumseparatorn från kannan.
- Äppeljuice mörknar snabbt. Du kan sakta ned processen genom att tillsätta några droppar citronjuice.
- När du ska servera kalla drycker kan du lägga i några isbitar.

Fakta om frukt och grönsaker

Frukt/ grönsak	Vitaminer/mineraler	Kilojoule/kalorier	Pressningshastighet	Maximal mängd
Äpple	Vitamin C	200 g=150 kJ (72 kal)	hög	3,5 kg eller 2,5 l juice
Aprikos	Högt innehåll av kostfiber, innehåller kalium	30 g=85 kJ (20 kal)	låg	2,5 kg eller 1,5 l juice
Rödbeta	Rik på folsyra, kostfiber, vitamin C och kalium	160 g=190 kJ (45 kal)	hög	1,5-2 kg eller 0,6 l-1 l juice
Blåbär	Vitamin C	125 g=295 kJ (70 kal)	låg	4 kg eller 2 l juice
Brysselkål	Vitamin C, B, B6, E, folsyra och kostfiber	100 g=110 kJ (26 kal)	låg	3,5 kg eller 2 l juice
Vitkål	Vitamin C, folsyra, kalium, B6 och kostfiber	100 g=110 kJ (26 kal)	hög	2,5 kg eller 1,2 l juice
Morot	Vitamin A, C, B6 och kostfiber	120 g=125 kJ (30 kal)	hög	1,5-2 kg eller 0,6 l-1 l juice
Selleri	Vitamin C och kalium	80 g=55 kJ (7 kal)	hög	1,5 kg eller 0,7 l juice
Gurka	Vitamin C	280 g=120 kJ (29 kal)	låg	4,5 kg eller 3 l juice
Fänkål	Vitamin C och kostfiber	300 g=145 kJ (35 kal)	låg	3,5 kg eller 2,5 l juice
Vindruvor	Vitamin C, B6 och kalium	125 g=355 kJ (85 kal)	låg	4 kg eller 2,5 l juice
Kiwi	Vitamin C och kalium	100 g=100 kJ (40 kal)	låg	4 kg eller 2,5 l juice
Melon	Vitamin C, folsyra, kostfiber och vitamin A	200 g=210 kJ (50 kal)	låg	5 kg eller 3 l juice vid minst
Nektarin	Vitamin C, B3, kalium och kostfiber	180 g=355 kJ (85 kal)	hög	3,5 kg eller 2 l
Persika	Vitamin C, B3, kalium och kostfiber	150 g=205 kJ (49 kal)	hög	3,5 kg eller 2 l
Päron	Kostfiber	150 g=250 kJ (60 kal)	hög	3,5 kg eller 2,5 l juice
Ananas	Vitamin C	150 g=245 kJ (59 kal)	hög	3 kg eller 2 l juice

Frukt/ grönsak	Vitaminer/mineraler	Kilojoule/kalorier	Pressningshastighet	Maximal mängd
Hallon	Vitamin C, järn, kalium och magnesium	125 g=130 kJ (31 kal)	låg	4 kg eller 2,5 l juice
Tomat	Vitamin C, kostfiber, vitamin E, folsyra och vitamin A	100 g=90 kJ (22 kal)	låg	4 kg eller 2,5 l juice

Beroende på vilka ingredienser som används kan du tillreda upp till 2,5 liter juice utan att tömma den inbyggda fruktköttsbehållaren. Maximal mängd frukt och grönsaker som kan pressas på en gång anges i tabellen ovan. När du pressar hårda ingredienser som till exempel morötter eller rödbetor är maximal mängd juice som kan utvinnas upp till 700 ml (kontrollera nivåindikeringen på juicekannan).

Obs! När den inbyggda fruktköttsbehållaren har nått sin fulla kapacitet, hamnar fruktkött i juicetratten, på locket och i juicen.

Om den inbyggda fruktköttsbehållaren överfylls blir apparaten blockerad. När det händer stänger du av apparaten och tar bort fruktköttet ur den inbyggda fruktköttsbehållaren.

Obs! Fruktköttsfönstret hjälper dig att se när den inbyggda fruktköttsbehållaren är full och behöver tömmas. Eftersom fruktköttsfönstret kan blockeras innan den fulla kapaciteten har uppnåtts ska du också kontrollera nivåindikeringen på juicekannan. Fruktköttfönstret blockeras lättare när du pressar hårda ingredienser, till exempel morötter och rödbetor.

Recept

Orange morotsjuice

Ingredienser:
- 1 kg morötter
- 4 apelsiner
- 1 msk olivolja
- 1 stor kvist färsk mynta (valfri garnering)

1 Skala apelsinerna.

2 Pressa morötterna och apelsinerna i juicemaskinen.

Obs! Den här apparaten kan pressa 5 kg morötter på cirka en minut (tiden som behövs för att ta bort fruktköttet är inte inräknat). När du har pressat 2,5 kg morötter stänger du av apparaten, drar ut sladden och tar bort fruktköttet från den inbyggda fruktköttsbehållaren, locket och filtret. När du har pressat morötterna klart stänger du av apparaten och låter den svalna till rumstemperatur.

3 Tillsätt en matsked olivolja och några isbitar i juicen.

4 Blanda ordentligt.

5 Häll upp juicen i ett glas.

Tips: Lägg en kvist färsk mynta i glaset som garnering (valfritt).

Energicocktail

Ingredienser:
- 2 morötter
- ½ gurka
- 12 spenatblad
- 1 skalad lime
- 1 selleristjälk
- 1 äpple
- 1 tomat
- 2 msk honung

1 Pressa alla ingredienser i juicemaskinen utom honungen.

2 När du har pressat ingredienserna klart, tillsätter du honung till juicen och blandar ordentligt.

Rengöring och förvaring

Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som alkohol, bensin eller aceton till att rengöra enheten.

Det är lättast att göra ren juicemaskinen direkt efter användning.

Juicemaskin

1 Stäng av apparaten, dra ut stickkontakten ur vägguttaget och vänta tills filtret har slutat rotera.

2 Sänk låsarmen till olåst läge (Bild 23).

3 För att du ska slippa stöka ner i köket kan alla löstagbara delar (inbyggd fruktköttsbehållare, juicetratt, filter och lock) bäras till diskbänken samtidigt (Bild 24).

4 Ta isär alla löstagbara delar.

5 Lossa på den löstagbara pipen genom att ta av den från juicetrattens pip (Bild 25).

6 Töm den inbyggda fruktköttsbehållaren.

7 Rengör alla löstagbara delar med en svamp eller våt trasa i varmt vatten med lite diskmedel och skölj dem under kranen.

Obs! Alla löstagbara delar kan diskas i diskmaskin. Lägg de löstagbara plastdelarna i den övre delen av diskmaskinen. Se till att de inte står i närheten av värmeelementet.

8 Torka av motorenheten med en fuktad trasa.

Sänk aldrig ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

Citruspress

1 Stäng av apparaten, dra ut stickkontakten ur vägguttaget och vänta tills konen har slutat rotera.

2 Sänk låsarmen till olåst läge (Bild 26).

3 För att hålla köket rent kan alla löstagbara delar (utom växellådan) bäras till diskbänken samtidigt (Bild 27).

4 Rengör alla löstagbara delar (utom växellådan)med en svamp eller våt trasa i varmt vatten med lite diskmedel och skölj dem under kranen.

Obs! Alla löstagbara delar (utom växellådan) är diskmaskinssäkra.

5 Rengör motorenheten och växellådan med en fuktig trasa.

Sänk aldrig ned motorenheten och växellådan i vatten och skölj dem inte under kranen.

Rengör aldrig växellådan i diskmaskinen.

Förvaring

1 Förvara nätsladden i sladdhållaren genom att linda den runt motorenhetens bas.

Var försiktig: Håll inte apparaten i låsarmen eller i pipen när du bär den.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 28).

Garanti och service

Om apparaten behöver service, eller om du vill ha information eller har problem med apparaten, kan du gå till Philips webbplats på **www.philips.com** eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land. Telefonnumret finns i garantibroschyren. Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Beställa tillbehör

Om du vill köpa tillbehör till den här apparaten söker du upp en Philips-återförsäljare eller ett Philips serviceombud. Om du har svårt att få tag på tillbehör till apparaten kontaktar du Philips kundtjänst i ditt land. Deras kontaktinformation finns i garantibroschyren. Du kan också gå till **www.philips.com/support**.

Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av nedanstående information kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Lösning
Juicepressen fungerar inte.	Apparaten är utrustad med ett säkerhetssystem. Om delarna inte har monterats rätt fungerar inte apparaten. Stäng av apparaten och kontrollera om delarna har monterats på rätt sätt.
Juicepressen stannar under användning.	Juicemaskinen är överhettad. Stäng av apparaten och dra ur sladden. Ta bort fruktköttet ur den inbyggda fruktköttsbehållaren. Vänta tills apparaten har svalnat. Tryck sedan på överbelastningsskyddsknappen längst ner på motorenheten.
Juicepressen saktar ned under användning.	Den inbyggda fruktköttsbehållaren har nått sin fulla kapacitet. Stäng av apparaten och ta bort fruktköttet ur den inbyggda fruktköttsbehållaren.
Apparaten för mycket oväsen, avger en stickande lukt, är för het för att röra vid, avger rök o.s.v.	Det är vanligt att en ny apparat avger en otrevlig lukt eller lite rök när den först används. Det upphör när du har använt apparaten några gånger.
	Apparaten är blockerad. Kontrollera om någon frukt eller grönsak har fastnat i filtret. I så fall stänger du av apparaten, tar bort det som fastnat och börjar pressa igen.
	Apparaten kanske avger en otrevlig lukt eller lite rök om den har överbelastats. I så fall stänger du av apparaten och låter den svalna i 60 minuter. Om problemet kvarstår kontaktar du Philips kundtjänst i ditt land.
Filtret är blockerat.	Stäng av apparaten, rengör matningsröret och filtret och pressa en mindre mängd råvara.
Filtret kommer åt matningsröret eller vibrerar kraftigt under drift.	Stäng av apparaten och dra ur sladden. Kontrollera att filtret är korrekt placerat i juicetratten. Skårorna i botten på filtret ska passas in på drivaxeln.
	Kontrollera om filtret är skadat. Sprickor, ojämnheter, ett löst skärblad eller någon annan felaktighet kan orsaka fel i driften. Om du upptäcker några sprickor eller skador i filtret ska du inte använda apparaten mer och kontakta Philips kundtjänst i ditt land för byte av filtret.
Citruspressen fungerar inte.	Kontrollera att du har anslutit apparaten. Om apparaten är ansluten kontrollerar du om delarna har monterats på rätt sätt. Om de inte har monterats på rätt sätt stänger du av apparaten och monterar citruspressens delar på rätt sätt.
Jag hittar inte citruspressens juicetratt.	Den här typen av citruspress har ingen juicetratt. Juicen rinner direkt ur pipen ned i ett glas eller i juicekannan.
Jag förstår inte vad de två vingarna på konen är till för.	Vingarna rör om i fruktköttet så att juicen kan passera genom silen lättare.
Jag vill veta om jag kan rengöra alla löstagbara delar i diskmaskinen.	Alla löstagbara delar utom växellådan kan rengöras i diskmaskinen. Rengör växellådan med en fuktig trasa.
Jag kan inte rengöra pipen när den är monterad på silhållaren.	Pipen är löstagbar. Dra av pipen från silhållaren när du ska rengöra den.

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: **www.philips.com/welcome.**
Bu cihaz, maksimum meyve suyunu elde ederken temizliği en kolay hale getirecek şekilde tasarlanmıştır. Farklı malzemelerle farklı tarifler yaratmanızı sağlayacak şekilde özel olarak geliştirilmiştir.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

1 İtme borusu
2 Besleme tüpü
3 Kapak
4 Filtre
5 Musluklu meyve suyu toplayıcı
6 Posa penceresi
7 Entegre posa haznesi
8 Döner mil
9 Kilitleme kolu
10 Motor ünitesi
11 Kontrol düğmesi
12 Kordon saklama bölmesi
13 Sökülebilir musluk
14 Özel musluk aksesuarı
15 Huni
16 Süzgeç
17 Musluklu süzgeç tutacağı
18 Dişli kutusu
19 Entegre köpük ayırıcılı meyve suyu sürahisi kapağı
20 Meyve suyu sürahisi

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Motor ünitesini kesinlikle suya veya başka bir sıvıya batırmayın veya muslukta durulamayın.
- Motor ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın üzerinde belirtilen voltajın yerel şebeke voltajı ile uygun olduğundan emin olun.
- Elektrik fişi, kablosu veya diğer parçaları hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Cihazı kendi halinde çalışır durumdayken bırakmayın.
- Filtrede çatlaklar görürseniz veya filtre bir şekilde zarar görmüşse, cihazı kullanmayı bırakın ve en yakın Philips servis merkeziyle iletişim kurun.
- Cihaz çalışırken besleme tüpüne parmaklarınızı ya da başka bir cismi sokmayın. Bunun için sadece itme borusunu kullanın.

- Filtrenin tabanında bulunan küçük kesme bıçaklarına dokunmayın. Son derece keskindirler.
- Cihazı daima kuru, sabit ve düz bir yüzeyde bulundurun ve kullanın.
- Cihazın sabit durması için cihazın üzerinde durduğu yüzeyi ve cihazın altını temiz tutun.

Dikkat

- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Cihazı taşırken kilitleme kolundan tutmayın.
- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- Cihazı çalıştırmadan önce tüm parçaların cihaza doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- Cihazı yalnızca kilitleme kolu kapalıyken kullanın.
- Kilitleme kolunu yalnızca cihazı kapattıktan ve filtrenin dönmesi durduktan sonra açın.
- Narenciye sıkacağını kesintisiz olarak 10 dakikadan fazla kullanmayın.
- Dişli kutusunu kesinlikle suya batırmayın, musluk altında durulamayın.
- Dişli kutusunu kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Kullanım sonrasında, cihazı her zaman prizden çekin.

Güvenlik özelliği

- Bu cihaz aşırı yükleme sonucunda oluşan ısınmaya karşı koruma sağlayan bir güvenlik özelliğiyle donatılmıştır. Aşırı ısınma durumunda katı meyve sıkacağı, aşırı yük korumasını otomatik olarak etkinleştirir ve kendi kendini kapatır. Böyle bir durumda, kontrol düğmesini 0'a getirin, cihazın fişini prizden çıkarın ve 15 dakika soğumaya bırakın. Meyve suyu sürahisini ve kapağını, meyve suyu toplayıcıyı ve entegre posa haznesini çıkarın ve ardından motor ünitesinin alt kısmında bulunan aşırı yük koruma düğmesine basın (Şek. 2).

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

İlk kullanımdan önce

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, gıdayla temas edecek parçaları iyice temizleyin (bkz.'Temizleme ve saklama' bölümü).

Cihazın kullanımı

Katı Meyve Sıkacağı

Katı meyve sıkacağının kullanıma hazırlanması

1. Bütün ayrılabilir parçaların temizlendiğinden (bkz. 'Temizleme ve saklama' bölümü) emin olun.
2. Motor ünitesinin altından elektrik kordonunu açın (Şek. 3).
3. Entegre posa haznesini motor ünitesinin üzerine takın (Şek. 4).
4. Meyve suyu toplayıcısını entegre posa haznesinin üzerine takın (Şek. 5).
5. Filtreyi motor ünitesinin döner milinin üzerine takın. Filtrenin, döner mile tam olarak oturduğundan emin olun ('klik' sesi duyulur) (Şek. 6).
6. Katı meyve sıkacağının kapağını kapatın (Şek. 7).
7. Kilitleme kolunu kilitli konuma getirin ('klik' sesi duyulur) (Şek. 8).
8. Sıçramayı önlemek için meyve suyu sürahisinin kapağını kapatın (Şek. 9).

Not: Entegre köpük ayırıcı meyve suyunun daha berrak olmasını sağlar.

9 Sürahiyi musluğun altına koyun (Şek. 10).

Not: Meyve suyunu doğrudan bardağınıza boşaltmak için musluk aksesuarını kullanın (Şek. 11).

Katı meyve sıkacağının kullanımı

Cihaz, yalnızca bütün parçaları doğru bir şekilde takılmış ve kilitleme kolu düzgün bir kilitlenmişse çalışır.

1 Sebze ve/veya meyveleri yıkayın ve gerekirse yiyecek koyma kanalından geçecek şekilde kesin.

2 Sürahiyi doğrudan musluğun altına yerleştirin (Şek. 10).

Not: Meyve suyunu doğrudan bardağınıza boşaltmak için musluk aksesuarını kullanın.

3 Kontrol düğmesini 1 (düşük hız) veya 2 (normal hız) ayarına getirerek cihazı çalıştırın (Şek. 12).

Not: Sert meyve veya sebzeler için (örn. elma, pancar ve havuç) 2. hız ayarını kullanmanızı tavsiye ederiz (normal hız). Yumuşak meyveler veya sebzeler içinse (örn. çilek, kivi, üzüm, domates, salatalık ve kavun) 1. hız ayarını kullanmanızı tavsiye ederiz (düşük hız).

4 Malzemeleri besleme tüpüne koyun ve itme borusunu kullanarak döner filtreye doğru hafifçe bastırın (Şek. 13).

İtme borusuna çok fazla baskı uygulamayın; aksi takdirde iyi bir sonuç elde edilemeyebilir ve hatta filtre durabilir.

Besleme tüpüne kesinlikle parmaklarınızı veya başka bir cismi sokmayın.

5 İtme borusu üzerindeki oluğu besleme tüpünün iç kısmındaki küçük çıkıntıyla hizalayın ve itme borusunu besleme tüpünün içine kaydırın (Şek. 13).

6 Tüm malzemeyi kullandıktan sonra veya posa haznesi dolduğunda, cihazı kapatın ve fişini prizden çekin. Filtre durana kadar bekleyin.

7 Posa haznesini boşaltmak için kapağı, filtreyi ve meyve suyu toplayıcısını çıkarın.

8 Maksimum lezzet ve tazelik için, meyve suyunu hazırladıktan hemen sonra servis edin.

Not: Meyve suyunu buzdolabında saklamak istiyorsanız sürahinin kapağının kapalı olduğundan emin olun.

Narenciye sıkacağı

Narenciye sıkacağının kullanıma hazırlanması

1 Dişli kutusunu motor ünitesinin üzerine takın (Şek. 14).

2 Süzgeç tutacağını motor ünitesinin üzerine takın (Şek. 15).

3 Süzgeci, süzgeç tutacağına yerleştirin (Şek. 16).

4 Huniyi dişli kutusunun üzerine takın (Şek. 17).

5 Kilitleme kolunu kilitli konuma getirin ('klik' sesi duyulur). (Şek. 18)

6 Sürahiyi musluğun altına koyun (Şek. 19).

Not: Meyve suyunu doğrudan bardağınıza boşaltmak için musluk aksesuarını kullanın.

Narenciye sıkacağının kullanımı

1 Meyveleri yıkayıp ikiye bölün.

2 Sürahiyi doğrudan musluğun altına yerleştirin (Şek. 20).

Not: Cihaz çalışırken herhangi bir kaza veya hasarı önlemek için cihazı saçınızdan, kıyafetinizden, kablodan vs. uzak tutun.

3 Kontrol düğmesini ayar 1 (düşük hız) konumuna getirin (Şek. 21).

Not: Narenciye sıkarken sadece 1. hız ayarını kullanın.

4 İkiye bölünmüş bir meyveyi sertçe koninin üzerine bastırın (Şek. 22).

İpucu: Cihazı kullandıktan hemen sonra temizlemeniz daha kolaydır (bkz. 'Temizlik ve saklama' bölümü).

İpuçları

Hazırlık

- Maksimum miktarda meyve su elde etmek için itme borusunu mümkün olduğunca yavaş bastırın.
- Daha çok su içerdiklerinden taze meyve ve sebze kullanın. Özellikle ananas, pancar, kereviz sapı, elma, salatalık, havuç, ıspanak, kavun, domates, portakal ve üzüm gibi meyve ve sebzeler, katı meyve sıkacağında sıkılmaya uygundur.
- Şeker kamışı gibi çok sert ve/veya lifli ya da nişastalı meyve ve sebzeler katı meyve sıkacağında sıkılmaya uygun değildir.
- Bu katı meyve sıkacağı marul gibi yapraklı sebzeler için de kullanılabilir.
- Vişne, erik, şeftali vb. meyvelerin çekirdeklerini çıkarın. Karpuz, elma ve üzüm gibi meyvelerin içini veya çekirdeklerini çıkarmanız gerekmez.
- Katı meyve sıkacağını kullanırken ince kabukları soymanıza gerek yoktur. Sadece portakal, ananas ve çiğ pancar gibi yemek istemediğiniz kabukları soyun.
- Kullandığınız elmanın cinsinin hazırladığınız elma suyunun kıvamını etkileyeceğini unutmayın. Elma ne kadar sulu olursa, çıkan su o kadar bol olur. İstediğiniz miktarda su içeren bir elma türü seçin.
- Katı meyve sıkacağında narenciye sıkacağınız zaman, meyvenin kabuğunu ve beyaz liflerini soyun. Beyaz lifler meyve suyuna acımsı bir tat verir.
- Muz, papaya, avokado, incir ve mango gibi meyveler nişasta içerdiklerinden katı meyve sıkacağında sıkılmaya uygun değildir. Bu meyvelerin suyunu sıkmak için mutfak robotu, blender veya el blenderi kullanın.

Servis

- Sıktığınız meyve sularını bekletmeden için. Uzun süre havayla temas etmesi halinde, meyve suyu hem tadını hem de besin değerini kaybedecektir.
- Köpüksüz, berrak bir meyve suyu içmek için, sürahiye dahili köpük ayırıcısı ile kapağı yerleştirin. Köpüklü ve koyu kıvamda içmek isterseniz, kapak ile dahili köpük ayırıcısını sürahiden çıkarın.
- Elma suyu hızla kararır. Bu süreci yavaşlatmak için elma suyunun içine birkaç damla limon suyu katın.
- Soğuk içecekleri servis ederken içine birkaç parça buz ekleyin.

Meyve ve sebze değerleri

Meyve/ sebze	Vitaminler/mineraller	Kilojul/kalori	Sıkma hızı	Maksimum miktar
Elma	C Vitamini	200gr=150kJ (72 kal)	hızlı	3,5 kg veya 2,5 litre su
Kayısı	Yüksek oranda lif ve potasyum içerir.	30gr=85kJ (20 kal)	yavaş	2,5 kg veya 1,5 litre meyve suyu
Pancar	İyi bir folat, lif, C vitamini ve potasyum kaynağıdır	160gr=190kJ (45 kal)	hızlı	1,5 - 2 kg veya 0,6 - 1 litre su
Böğürtlen	C Vitamini	125gr=295kJ (70 kal)	yavaş	4 kg veya 2 litre meyve suyu
Brüksel lahanası	C, B, B6 ve E vitamini, folat ve lif kaynağıdır	100gr=110kJ (26 kal)	yavaş	3,5 kg veya 2 litre su
Lahana	C vitamini, folat, potasyum, B6 ve lif	100gr=110kJ (26 kal)	hızlı	2,5 kg veya 1,2 litre su
Havuç	A, C, B6 vitaminleri ve lif	120gr=125kJ (30 kal)	hızlı	1,5 - 2 kg veya 0,6 - 1 litre su
Kereviz	C Vitamini ve potasyum	80gr=55kJ (7 kal)	hızlı	1,5 kg veya 0,7 litre su
Salatalık	C Vitamini	280gr=120kJ (29 kal)	yavaş	4,5 kg veya 3 litre su
Rezene	C vitamini ve lif	300gr=145kJ (35 kal)	yavaş	3,5 kg veya 2,5 litre su
Üzüm	C, B6 vitaminleri ve potasyum	125gr=355kJ (85 kal)	yavaş	4 kg veya 2,5 litre su
Kivi	C Vitamini ve potasyum	100gr=100kJ (40 kal)	yavaş	4 kg veya 2,5 litre su
Kavun	C vitamini, folat, lif ve A vitamini	200gr=210kJ (50 kal)	yavaş	en az 5 kg veya 3 litre meyve suyu
Nektarin	C, B3 vitaminleri, potasyum ve lif	180gr=355kJ (85 kal)	hızlı	3,5 kg veya 2 litre
Şeftali	C, B3 vitaminleri, potasyum ve lif	150gr=205kJ (49 kal)	hızlı	3,5 kg veya 2 litre
Armut	lif	150gr=250kJ (60 kal)	hızlı	3,5 kg veya 2,5 litre su
Ananas	C Vitamini	150gr=245kJ (59 kal)	hızlı	3 kg veya 2 litre meyve suyu
Frambuaz	C vitamini, demir, potasyum ve magnezyum	125gr=130kJ (31 kal)	yavaş	4 kg veya 2,5 litre su
Domates	C vitamini, lif, E vitamini, folat ve A vitamini	100gr=90kJ (22 kal)	yavaş	4 kg veya 2,5 litre su

Kullanılan malzemelere göre, entegre posa haznesini boşaltmadan 2,5 litreye kadar meyve suyu elde edebilirsiniz. Bir seferde sıkılabilecek meyve ve sebzelerin maksimum miktarı yukarıdaki tabloda belirtilmiştir. Havuç veya pancar gibi sert malzemeler sıkıldığında elde edilebilecek maksimum meyve suyu miktarı 700 mililitredir (meyve suyu sürahisindeki seviye çizgisini kontrol edin).

Not: Entegre posa haznesi maksimum kapasitesine ulaştığında meyve suyu toplayıcısı, kapak ve meyve suyuna posa karışabilir.

Entegre posa haznesi kapasitesinden fazla dolarsa cihaz tıkanır. Böyle bir durumda cihazı kapatıp posa haznesini boşaltın.

Not: Entegre posa haznesinin ne zaman dolduğunu ve boşaltılması gerektiğini posa penceresinden görebilirsiniz. Posa penceresi, hazne maksimum kapasitesine ulaşmadan önce kapanabilir, bu nedenle meyve suyu sürahisindeki seviye çizgisini de kontrol edin. Posa penceresi özellikle havuç veya pancar gibi sert malzemeler sıkılırken kapanabilir.

Tarifler

Portakallı havuç suyu

Malzemeler:
- 1 kg havuç
- 4 portakal
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 taze nane dalı (isteğe bağlı)

1 Portakalları soyun.

2 Havuçları ve portakalları katı meyve sıkacağında sıkın.

Not: Bu cihaz 5 kg havucu yaklaşık 1 dakikada sıkabilir (posayı atmak için gereken süre dahil değildir). 2,5 kg havuç sıktıktan sonra, cihazı kapatıp fişini prizden çıkarın ve entegre posa haznesi, kapak ve filtredeki posayı temizleyin. Havuçları sıkma işlemini tamamladıktan sonra cihazı kapatın ve oda sıcaklığına ulaşıncaya kadar soğumaya bırakın.

3 Meyve suyuna bir yemek kaşığı zeytinyağı ve birkaç buz parçası ilave edin.

4 İyice karıştırın.

5 Meyve suyunu bardağa boşaltın.

İpucu: Bardağınızı taze bir nane dalıyla süsleyebilirsiniz.

Enerji kokteyli

Malzemeler:
- 2 havuç
- 1/2 salatalık
- 12 adet ıspanak yaprağı
- 1 adet kabukları soyulmuş limon
- 1 kereviz sapı
- 1 adet elma
- 1 adet domates
- 2 yemek kaşığı bal

1 Bal hariç bütün malzemeleri katı meyve sıkacağında sıkın.

2 Sıkma işlemini tamamladıktan sonra balı meyve suyuna ekleyin ve iyice karıştırın.

Cihazın temizliği ve saklanması

Cihazı temizlemek için ovma telleri, alkol, benzin veya aseton gibi aşındırıcı temizlik ürünleri veya zarar verici sıvılar kullanmayın.

Cihazı kullandıktan hemen sonra temizlemeniz daha kolaydır.

Katı Meyve Sıkacağı

1. Cihazı kapatın. Fişini prizden çekin ve filtrenin dönmesi durana kadar bekleyin.
2. Kilitleme kolunu aşağı doğru açma konumuna getirin (Şek. 23).
3. Mutfağınızın temiz kalması amacıyla, bütün ayrılabilir parçalar (entegre posa haznesi, meyve suyu toplayıcı, filtre ve kapak) bir seferde evyeye yerleştirilebilir (Şek. 24).
4. Bütün ayrılabilir parçaları sökün.
5. Ayrılabilir musluğu meyve suyu toplayıcısından çekip çıkartın (Şek. 25).
6. Entegre posa haznesini boşaltın.
7. Bütün ayrılabilir parçaları bir sünger veya bez parçası kullanarak, sıcak suda temizlik sıvısı ile temizleyin ve musluk suyunda durulayın.

Not: Ayrılabilir bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ayrılabilir plastik parçaları bulaşık makinesinin üst tepsisinde yıkayın. Isıtıcı elemanlardan yeterince uzakta olduğundan emin olun.

8. Motor ünitesini nemli bezle silerek temizleyin.

Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.

Narenciye sıkacağı

1. Cihazı kapatın, fişini prizden çekin ve huninin dönmesi durana kadar bekleyin.
2. Kilitleme kolunu aşağı doğru açma konumuna getirin (Şek. 26).
3. Mutfağınızın temiz kalması için tüm ayrılabilir parçalar (dişli kutusu hariç) evyeye aynı anda koyun (Şek. 27).
4. Tüm ayrılabilir parçaları (dişli kutusu hariç) bir sünger veya bez parçası kullanarak, sıcak suda bulaşık deterjanı ile temizleyin ve musluk suyunda durulayın.

Not: Tüm ayrılabilir parçalar (dişli kutusu hariç) bulaşık makinesinde yıkanabilir.

5. Motor ünitesini ve dişli kutusunu nemli bir bezle temizleyin.

Motor ünitesini ve dişli takımını asla suya batırmayın ve musluğun altında yıkamayın.

Dişli kutusunu kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayın.

Saklama

1. Elektrik kablosunu motor ünitesinin tabanındaki kordon saklama bölmesinin etrafına sararak muhafaza edin.

Dikkat: Cihazı kilitleme kolundan ya da musluktan tutarak taşımayın.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 28).

Garanti ve servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, **www.philips.com** adresindeki Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Destek Merkezi ile iletişim kurun. Telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz. Ülkenizde bir Müşteri Destek Merkezi yoksa yerel Philips bayinize başvurun.

Aksesuarların sipariş edilmesi

Bu cihazın aksesuarlarını satın almak için Philips satıcınıza veya yetkili Philips servis merkezine başvurun. Cihazın aksesuarlarını alma konusunda sorun yaşıyorsanız, lütfen ülkenizdeki Philips Müşteri Hizmetleri Merkezi'ne başvurun. İletişim bilgilerini garanti broşüründe bulabilirsiniz. **www.philips.com/support** internet adresinden de iletişim bilgilerine erişebilirsiniz.

Sorun giderme

Bu bölümde, cihazda en sık karşılaşabileceğiniz sorunlar özetlenmektedir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız, bulunduğunuz ülkedeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişim kurun.

Sorun	Çözüm
Katı meyve sıkacağı çalışmıyor.	Bu cihazda bir güvenlik sistemi bulunmaktadır. Cihazın tüm parçaları doğru olarak takılmazsa cihaz çalışmaz. Cihazı kapatarak, parçaların cihaza doğru olarak takılıp takılmadığını kontrol edin.
Katı meyve sıkacağı kullanırken duruyor.	Katı meyve sıkacağı aşırı ısınmıştır. Cihazı kapatın ve fişini prizden çıkarın. Posa haznesini boşaltın. Cihaz soğuyana kadar bekleyin. Daha sonra motor ünitesinin üzerindeki aşırı yük koruma düğmesine basın.
Katı meyve sıkacağı kullanım sırasında yavaşlıyor.	Entegre posa haznesi maksimum kapasitesine ulaştı. Cihazı kapatın ve entegre posa haznesindeki posayı temizleyin.
Cihaz çok fazla ses çıkarıyor, kötü bir koku veriyor, çok ısınıyor ve duman çıkarıyor.	Yeni bir cihazın istenmeyen kokular yayması veya ilk birkaç kullanımda duman çıkarması sık rastlanan bir durumdur. Bu durum birkaç kullanım sonrasında sona erecektir.
	Cihaz tıkanmıştır. Filtreye sıkışan meyve veya sebze olup olmadığını kontrol edin. Sıkışmışsa, cihazı kapatın, sıkışan parçayı çıkarın ve meyve suyu sıkmaya tekrar başlayın.
	Cihaz uzun bir süre kullanıldığında da istenmeyen kokular yayabilir veya duman çıkarabilir. Bu durumda cihazı kapatın ve 60 dakika boyunca soğumaya bırakın. Sorun devam ederse, ülkenizdeki Philips Müşteri Destek Merkezi ile iletişim kurun.
Filtre tıkandı.	Cihazı kapatın, besleme tüpünü ve filtreyi temizleyerek daha az miktarları işleyin.

Sorun	Çözüm
Filtre, besleme tüpüyle temas ediyor veya çalışırken çok sarsıntı yapıyor.	Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin. Filtrenin meyve suyu toplayıcısına doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Filtrenin tabanındaki çizgiler, döner mil üzerine doğru şekilde oturmalıdır.
	Filtrenin hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Çatlaklar, çizikler, rendeleme diskindeki gevşemeler veya diğer aksaklıklar arızaya neden olabilir. Filtrede hasar veya çatlak varsa, cihazı kullanmaya devam etmeyin ve yeni bir filtre edinmek için Philips Müşteri Destek Merkezi ile iletişim kurun.
Narenciye sıkacağı çalışmıyor.	Lütfen cihazın fişini takıp takmadığınızı kontrol edin. Cihazın fişi takılıysa parçaların doğru bir şekilde takılıp takılmadığına bakın. Parçalar doğru bir şekilde takılmamışsa cihazı kapatıp narenciye sıkacağı parçalarını doğru bir şekilde yeniden takın.
Narenciye sıkacağının meyve suyu toplayıcısını bulamıyorum.	Bu tür narenciye sıkacağında meyve suyu toplayıcısı bulanmaz. Meyve suyu doğrudan musluktan bardağa ya da sürahiye akar.
Huninin üzerindeki iki kanat ne işe yarıyor?	Kanatlar meyve suyunun süzgeçten daha kolay geçmesini sağlamak için posayı karıştırır.
Tüm ayrılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkayabilir miyim?	Dişli kutusu hariç tüm ayrılabilir parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Dişli kutusunu nemli bir bezle temizleyin.
Musluğu süzgeç tutacağına takılıyken temizleyemiyorum.	Musluk ayrılabilen bir parçadır. Musluğu temizlemek için süzgeç tutacağından çıkarın.

مشکل	راه حل
	دستگاه مسدود شده است. بررسی کنید که میوه یا سبزی در فیلتر گیر نکرده باشد. در این صورت، دستگاه را خاموش کنید، تکه ای که گیر کرده است را بیرون بیاورید و گرفتن آب میوه را مجددا آغاز کنید.
	اگر بار بیش از حد به دستگاه وارد شود، دستگاه ممکن است از خود بوی نامطبوع یا دود متصاعد کند. در این حالت، دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه دهید برای ۶۰ دقیقه خنک شود. اگر مشکل باز هم برطرف نشد، با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید.
فیلتر مسدود شده است.	دستگاه را خاموش کنید، لوله تغذیه و فیلتر را تمیز کنید و مقدار مواد مصرفی را کاهش دهید.
فیلتر با لوله تغذیه تماس پیدا می کند یا به شدت در حین کار می لرزد.	دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید. بررسی کنید که فیلتر بطور صحیح در جمع کننده آب میوه قرار گرفته است. دنده های ته فیلتر باید بطرز صحیح در محور گرداننده جا خورده باشند.
	بررسی کنید که فیلتر آسیب ندیده باشد. ترک خوردگی، شکاف، دیسک رنده شل شده یا هر مورد دیگر می تواند باعث بروز عیب شود. اگر هر گونه ترک یا آسیب در فیلتر مشاهده کردید از دستگاه استفاده نکنید و با مرکز مراقبت مشتری Philips در کشور خود برای تعویض فیلتر تماس بگیرید.
پرس مرکبات کار نمی کند.	لطفاً بررسی کنید که دستگاه را به برق وصل کرده باشید. اگر دستگاه به برق وصل شده باشد بررسی کنید که قطعات به طرز صحیح سوار شده باشند. اگر قطعات به طرز صحیح وصل نشده اند، دستگاه را خاموش کرده و قطعات پرس مرکبات را به طرز صحیح وصل کنید.
نمی توانم جمع کننده آب میوه برای پرس مرکبات را پیدا کنم.	این نوع پرس مرکبات دارای قطعه جمع آوری آب میوه نمی باشد. آب میوه مستقیما به خارج از لوله جریان یافته و در لیوان یا پارچ آب میوه ریخته می شود.
نمی دانم دو بال روی مخروط چه کاری انجام می دهند.	این دو بال تفاله ها را حرکت می دهد تا آب میوه آسانتر از درون صافی عبور نماید.
آیا می توانم کلیه قطعات جدا شونده را در ماشین ظرفشویی تمیز کنم؟	کلیه قطعات جدا شونده بجز جعبه دنده را می توان با ماشین ظرف شویی تمیز نمود. قطعات جعبه دنده را با یک پارچه نمدار تمیز کنید.
نمی توانم لوله را هنگامی که به نگهدارنده صافی وصل شده باشد تمیز کنم.	لوله را می توانید جدا کنید. لوله را از نگهدارنده صافی بیرون بکشید تا بتوانید آن را تمیز کنید.

۴ کلیه قطعات جداشونده (بجز جعبه دنده) را در آب گرم و با استفاده از مقداری مایع شوینده تمیز کنید و آنها را زیر شیرآب تمیز کنید.

توجه: کلیه قطعات جدا شونده (بجز جعبه دنده) را می توانید در ماشین ظرفشویی بشویید.

۵ واحد موتور و جعبه دنده را با یك پارچه نمدار تمیز کنید.

هرگز جعبه دنده و واحد موتور را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیرآب نشوئید.

هرگز جعبه دنده را در ماشین ظرف شویی نشویید.

نگهداری

۱ سیم برق را با پیچاندن آن به دور پایه واحد موتور در محل ذخیره سیم جمع کنید.

احتیاط: هنگام حمل دستگاه آن را از اهرم قفل کردن یا لوله در دست نگیرید.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمك می کنید (شکل ۲۸).

ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز دارید یا اگر با مشکلی روبرو شدید، لطفاً از سایت اینترنتی Philips به نشانی **www.philips.com** بازدید کرده یا با مرکز مراقبت مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید. شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد. اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

سفارش دادن لوازم

برای خرید لوازم این دستگاه به فروشگاه Philips یا مرکز خدمات Philips مراجعه کنید. اگر شما در تهیه لوزم جانبی دستگاه با مشکل مواجه شدید، لطفاً با مرکز مراقبت از مشتریان Philips در کشور خود تماس گرفته یا به جزوه ضمانت جهانی دستگاه مراجعه کنید. اطلاعات این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد. همچنین می توانید از سایت **www.philips.com/support**. بازدید بعمل آورید.

عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می شوید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز حمایت از مصرف کننده در کشور خود تماس بگیرید.

مشکل	راه حل
آب میوه گیری کار نمی کند.	این دستگاه مجهز به یك سیستم ایمنی می باشد. هنگامی که قطعات بطرز صحیح سوار نشده باشند دستگاه کار نخواهد کرد. دستگاه را خاموش کرده و بررسی کنید که کلیه قطعات به طرز صحیح سوار شده باشند.
آب میوه گیری هنگام استفاده متوقف می شود.	دستگاه آب میوه گیری بیش از حد داغ شده است. دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید. تفاله را از محفظه تفاله یکپارچه بیرون بیاورید. صبر کنید تا دستگاه خنك شود. سپس دکمه حافظت بارزیاد که در پایین واحد موتور قرار گرفته است را فشار دهید.
آب میوه گیری حین استفاده کند کار می کند.	محفظه تفاله تا حداکثر ظرفیت خود پر شده است. دستگاه را خاموش کرده و تفاله را از محفظه تفاله بیرون بیاورید.
دستگاه سر و صدای زیادی را تولید می کند، بوی ناخوشایندی ساطع می کند، بیش از حد داغ می شود و دود می کند و...	برای یك دستگاه جدید، تولید دود و بوی نامطبوع هنگامی که برای اولین بار مورد استفاده قرار می گیرد، عادی می باشد. این مورد بعد از چند بار استفاده از دستگاه متوقف می شود.

را از محفظه تفاله، در و فیلتر بیرون بیاورید. هنگامی که آب هویجها گرفته شد، دستگاه را خاموش کنید و بگذارید تا به اندازه دمای اتاق خنک شود.

۳ یک قاشق غذاخوری روغن زیتون و چند تکه یخ به آب میوه اضافه کنید.

۴ خوب مخلوط کنید.

۵ آب میوه را در یک لیوان بریزید.

نکته: یک برگ نعنا را روی لیوان به عنوان تزئین اختیاری قرار دهید.

کوکتل انرژی

مواد:

- ۲ عدد هویج
- نصف یک خیار
- ۱۲ برگ اسفناج
- ۱ عدد لیموی پوست کنده
- ۱ عدد ساقه کرفس
- ۱ عدد سیب
- ۱ عدد گوجه فرنگی
- ۲ قاشق غذاخوری عسل

۱ تمامی مواد بجز عسل را در دستگاه بریزید.

۲ هنگامی که آماده کردن مواد به پایان رسید، عسل را به آب میوه اضافه کرده و خوب هم بزنید.

تمیزکردن وذخیره کردن

هرگز از صفحات ساینده، مواد پاک کننده ساینده یا مایعات قوی مانند الکل، بنزین یا استن برای تمیزکردن دستگاه استفاده نکنید.

تمیزکردن دستگاه بلافاصله بعد از استفاده از آن ساده تر می باشد.

آب میوه گیری

۱ دستگاه را خاموش کنید. دوشاخه را از پریز جدا کنید و صبر کنید تا چرخش فیلتر کاملاً متوقف شود.

۲ اهرم قفل کردن را پایین بیاورید تا در وضعیت قفل قرار گیرد ("کلیک") (شکل ۲۳).

۳ برای تمیزنگاه داشتن آشپزخانه، کلیه قطعات جدا شونده (محفظه تفاله یکپارچه، جمع کننده آب میوه، فیلتر و در) را می توانید در یک نوبت در سینک ظرفشویی بشویید (شکل ۲۴).

۴ کلیه قطعات جدا شونده را باز کنید.

۵ برای جدا کردن لوله جدا شونده، آن را از جمع کننده آب میوه بکشید (شکل ۲۵).

۶ محفظه تفاله را خالی کنید.

۷ کلیه قطعات جداشونده را در آب گرم و با استفاده از مقداری مایع شوینده تمیز کنید و آنها را زیر شیرآب تمیز کنید.

توجه: همه قطعاتی که جدا می شوند را می توان در ماشین ظرف شویی شست. قطعات جدا شدنی پلاستیکی را در سینی بالای ماشین ظرف شویی قرار دهید. مطمئن شوید که آنها در فاصله ایی مناسب با المنت حرارتی قرار گرفته اند.

۸ واحد موتور را با یک پارچه نمدار تمیز کنید.

هرگز محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیرآب نشوئید.

پرس مرکبات

۱ دستگاه را خاموش کنید. دوشاخه را از پریز جدا کنید و صبر کنید تا چرخش مخروط کاملاً متوقف شود.

۲ اهرم قفل کردن را پایین بیاورید تا در وضعیت قفل قرار گیرد ("کلیک") (شکل ۲۶).

۳ برای تمیزنگاه داشتن آشپزخانه، کلیه قطعات جدا شونده (بجز جعبه دنده) را می توانید در یک نوبت در سینک ظرفشویی بشویید (شکل ۲۷).

میوه/ سبزی	ویتامینها/مواد کانی	میزان کیلو ژول / کالری	سرعت مخلوط کردن	حداکثر مقدار
خیار	ویتامین ث	۲۸۰ گرم= ۱۲۰ کیلوژول (۲۹ کالری)	کم	۴/۵ کیلوگرم یا ۳ لیترآب میوه
رازیانه	ویتامین ث و فیبر رژیمی	۳۰۰ گرم= ۱۴۵ کیلوژول (۳۵ کالری)	کم	۲/۵ کیلوگرم یا ۲/۵ لیترآب میوه
انگور	ویتامین ث، ب۶ و پتاسیم	۱۲۵ گرم= ۳۵۵ کیلو ژول (۸۵ کالری)	کم	۴ کیلوگرم یا ۲/۵ لیترآب میوه
کیوی	ویتامین ث و پتاسیم	۱۰۰ گرم= ۱۰۰ کیلوژول (۴۰ کالری)	کم	۴ کیلوگرم یا ۲/۵ لیترآب میوه
خربزه	ویتامین ث، فولیت، فیبر رژیمی و ویتامین آ	۲۰۰ گرم= ۲۱۰ کیلوژول (۵۰ کالری)	کم	۵ کیلو گرم یا حداقل ۳ لیترآب میوه
شلیل	ویتامین ث، ب۳، پتاسیم و فیبر رژیمی	۱۸۰ گرم= ۳۵۵ کیلو ژول (۸۵ کالری)	زیاد	۳/۵ کیلوگرم یا ۲ لیتر
هلو	ویتامین ث، ب۳، پتاسیم و فیبر رژیمی	۱۵۰ گرم= ۲۰۵ کیلوژول (۴۹ کالری)	زیاد	۳/۵ کیلوگرم یا ۲ لیتر
گلابی	فیبر رژیمی	۱۵۰ گرم= ۲۵۰ کیلوژول (۶۰ کالری)	زیاد	۳/۵ کیلوگرم یا ۲/۵ لیترآب میوه
آناناس	ویتامین ث	۱۵۰ گرم= ۲۴۵ کیلوژول (۵۹ کالری)	زیاد	۳ کیلوگرم یا ۲ لیترآب میوه
تمشک	ویتامین ث، آهن، پتاسیم و منیزیم	۱۲۵ گرم= ۱۳۰ کیلوژول (۳۱ کالری)	کم	۴ کیلوگرم یا ۲/۵ لیترآب میوه
گوجه فرنگی	ویتامین ث، فیبر رژیمی، ویتامین ایی، فولیت و ویتامین آ	۱۰۰ گرم= ۹۰ کیلوژول (۲۲ کالری)	کم	۴ کیلوگرم یا ۲/۵ لیترآب میوه

با توجه به نوع مواد استفاده شده، می توانید تا ۲/۵ لیترآب میوه بدون خالی کردن محفظه تفاله تهیه کنید. حداکثرآبی که از میوه ها و سبزیجات استفاده شده دریک نوبت می توان گرفت درجدول بالا مشخص شده است. هنگام گرفتن آب مواد سخت مانند هویج یا چغندر، حداکثرمقدارآب میوه ای که می توانید بگیرید برابر با ۷۰۰ میلی لیتراست (علامت سطح روی پارچ آب میوه گیری را بررسی کنید).

توجه: هنگامی که محفظه تفاله یکپارچه تا حداکثر ظرفیت خود پر شود، تفاله وارد جمع کننده آب میوه، در و آب میوه خواهد شد.

اگر محفظه تفاله بیش از حد پر شود، دستگاه گیر خواهد شد. هنگامی که این اتفاق رخ داد، دستگاه را خاموش کرده و تفاله را از محفظه تفاله بیرون بیاورید.

توجه: پنجره تفاله به شما کمك می کند تا از پر شدن محفظه تفاله آگاه شوید و در صورت نیاز آن را تخلیه کنید. چون پنجره تفاله ممکن است قبل از به حداکثر رسیدن ظرف مسدود شود، علامت سطح درپارچه آب میوه را هم بررسی کنید. پنجره تفاله احتمال دارد هنگام گرفتن آب مواد سخت مانند هویج یا چغندر مسدود شود.

دستورالعمل پخت مواد

آب هویج و پرتغال

مواد:
- ۱ کیلوگرم هویج
- ۴ عدد پرتغال
- ۱ قاشق غذا خوری روغن زیتون
- ۱ برگ بزرگ نعنای تازه (تزئین اختیاری)

۱ پرتغالها را پوست بگیرید.

۲ آب هویجها و پرتغالها را بگیرید.

توجه: این دستگاه می تواند ۵ کیلوگرم هویج را در حدود ۱ دقیقه آماده نماید (بدون زمان مورد نیاز برای بیرون آوردن تفاله ها). هنگامی که آب ۲/۵ کیلوگرم هویج را گرفتید، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه آن را از برق بیرون بکشید و تفاله ها

۴ میوه نصف شده را محکم روی مخروط فشار دهید (شکل ۲۲).

نکته: تمیز کردن دستگاه بلافاصله بعد از استفاده از آن ساده تر می باشد (به بخش "تمیز کردن و ذخیره" مراجعه کنید).

نکات

آماده سازی

- برای گرفتن حداکثر مقدار آب میوه، همیشه فشار دهنده را به آرامی به طرف پائین فشار دهید.
- از میوه و سبزی تازه استفاده کنید چون دارای آب بیشتری می باشند. آناناس، چغندر، ساقه کرفس، سیب، خیار، هویج، اسفناج، خربزه، گوجه، پرتقال و انگور برای آب گیری در دستگاه بسیار مناسب می باشند.
- آب میوه گیری برای میوه جات و سبزیجاتی که بسیار سخت یا فیبری یا نشاسته ای باشند مانند نیشکر مناسب نمی باشد.
- سبزیجاتی مانند کاهو که ساق برگ یا ساقه دارند را نیز می توان با دستگاه آب میوه گیری فرآوری نمود.
- هسته های گیلاس، هلو و غیره را بگیرید. لزومی ندارد تخم و دانه میوه های مانند خربزه، سیب و انگور را جدا کنید.
- هنگامی که از آب میوه گیری استفاده می کنید لازم نیست پوستهای نازك را جدا کنید. فقط پوستهای ضخیمی که خورده نمی شوند مانند پرتقال، آناناس، کیوی، هندوانه و چغندر پخته نشده را جدا کنید.
- هنگامی که آب سیب می گیرید، توجه داشته باشید که غلظت آب سیب به نوع سیبی که استفاده می کنید بستگی دارد. هر چه سیب آب دار تر باشد، آب میوه رقیقتر خواهد شد. نوعی از سیب را انتخاب کنید که آب میوه دلخواهتان را برایتان فراهم می کند.
- اگر بخواهید آب مرکبات را با دستگاه بگیرید، پوست آن و همچنین رویه سفید آن را جدا کنید. رویه سفید آب میوه را تلخ می کند.
- میوه جاتی که دارای نشاسته می باشند مانند موز، پاپایا، آواکادو، انجیر و مانگو برای آب میوه گیری مناسب نمی باشند. از یك دستگاه غذایی، مخلوط کن یا مخلوط کن میله ای برای فرآوری این نوع میوه جات استفاده کنید.

سرو کردن

- بعد از گرفتن آب میوه، سریعاً آب میوه را بنوشید. اگر آب میوه برای مدتی در معرض هوا قرار گیرد، آب میوه مزه و ارزش غذایی خود را از دست خواهد داد.
- اگر بخواهید آب میوه زلال و بدون کف داشته باشید، در را با جداکننده کف یکپارچه روی پارچ قرار دهید. اگر بخواهید آب میوه تیره با یك لایه کف داشته باشید، در و جدا کننده کف را از روی پارچ بردارید.
- آب سیب بسرعت قهوه ای می شود. با چکاندن چند قطره آب لیمو این فرآیند را کندتر کنید.
- هنگام سرو کردن نوشیدنیهای خنك، چند تکه یخ هم اضافه کنید.

اطلاعات مربوط به میوه و سبزیجات

میوه/ سبزی	ویتامینها/مواد کانی	میزان کیلو ژول / کالری	سرعت مخلوط کردن	حداکثر مقدار
سیب	ویتامین ث	۲۰۰ گرم= ۱۵۰ کیلوژول (۷۲ کالری)	زیاد	۲/۵ کیلوگرم یا ۲/۵ لیتر آب میوه
زرد آلو	مقدار بالای فیبر رژیمی، حاوی پتاسیم	۳۰ گرم= ۸۵ کیلو ژول (۲۰ کالری)	کم	۲/۵ کیلوگرم یا ۱/۵ لیتر آب میوه
چغندر	منبع خوب فولیت فیبر رژیمی، ویتامین ث و پتاسیم	۱۶۰گرم= ۱۹۰ کیلوژول (۴۵ کالری)	زیاد	۱/۵-۲ کیلوگرم یا ۰/۶-۱ لیتر آب میو
بلو بری	ویتامین ث	۱۲۵ گرم= ۲۹۵ کیلو ژول (۷۰ کالری)	کم	۴ کیلوگرم یا ۲ لیتر آب میوه
کلم فرنگی	ویتامین ث، ب، ب۶، ایی، فولیت و فیبر رژیمی	۱۰۰ گرم= ۱۱۰ کیلوژول (۲۶ کالری)	کم	۲/۵ کیلوگرم یا ۲ لیتر آب میوه
کلم	ویتامین ث، فولیت، پتاسیم، ب۶ و فیبر رژیمی	۱۰۰ گرم= ۱۱۰ کیلوژول (۲۶ کالری)	زیاد	۲/۵ کیلوگرم یا ۱/۲ لیتر آب میوه
هویج	ویتامین آ، ث، ب۶ و فیبر رژیمی	۱۲۰ گرم= ۱۲۵ کیلوژول (۳۰ کالری)	زیاد	۱/۵-۲ کیلوگرم یا ۰/۶-۱ لیتر آب میوه
کرفس	ویتامین ث و پتاسیم	۸۰ گرم= ۵۵ کیلوژول (۷ کالری)	زیاد	۱/۵ کیلوگرم یا ۰/۷ لیتر آب میوه

توجه: اگر بخواهید آب میوه مستقیما در لیوان بریزد از قطعه لوله استفاده کنید (شکل ۱۱).

استفاده از دستگاه آب میوه گیری

دستگاه فقط درصورتی کار خواهد کرد که کلیه قطعات به طرز صحیح سوار شده باشند و اهرم قفل کردن در وضعیت قفل قرار داشته باشد.

۱ میوه یا سبزیجات را بشوئید و در صورت لزوم آنها را به اندازه ایی خرد کنید که در لوله تغذیه جا بگیرند.

۲ مطمئن شوید که پارچ آب میوه مستقیما زیر لوله دستگاه قرار داده شده است (شکل ۱۰).

توجه: اگر بخواهید آب میوه مستقیما در لیوان بریزد از قطعه لوله استفاده کنید.

۳ دکمه کنترل را روی حالت ۱ (سرعت کم) یا ۲ (سرعت عادی) قرار دهید تا دستگاه را روشن کنید (شکل ۱۲).

توجه: برای میوه های سفت یا سبزیجات (مانند سیب، چغندر و هویج) توصیه می کنیم از سرعت ۲ (سرعت عادی) استفاده کنید. برای میوه های نرم یا سبزیجات (مانند انواع توت، کیوی، انگور، گوجه، خیار و هندوانه) توصیه می کنیم که از سرعت ۱ (سرعت کم) استفاده کنید.

۴ قطعات را در لوله تغذیه قرار دهید و به نرمی آنها را با استفاده از فشار دهنده بطرف فیلتر فشار دهید (شکل ۱۳).
روی فشار دهنده بیش از حد فشار نیاورید چون اینکار روی کیفیت محصول تاثیر می گذارد. این کار حتی ممکن است باعث توقف فیلتر گردد.

هرگز انگشتان یا شیئی را در لوله تغذیه وارد نکنید.

۵ فشار دهنده را با میزان کردن شیار در برآمدگی کوچکی که در داخل لوله تغذیه وجود دارد در لوله تغذیه قرار دهید و فشار دهنده را وارد آن کنید (شکل ۱۳).

۶ هنگامی که کلیه مواد را در دستگاه قرار دادید یا محفظه تفاله پر شد، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه آن را بیرون بکشید. صبر کنید تا چرخش فیلتر متوقف گردد.

۷ برای خالی کردن محفظه تفاله یکپارچه، در، فیلتر و جمع کننده آب میوه را بردارید.

۸ برای طعم و تازگی حداکثر، آب میوه را بعد از آماده سازی فورا سرو کنید.

توجه: اگربخواهید آب میوه را در یخچال نگهداری کنید، مطمئن شوید که در را روی پارچ قرار داده اید.

پرس مرکبات

آماده کردن آب لیمو گیری برای استفاده

۱ جعبه دنده را روی واحد موتور قرار دهید (شکل ۱۴).

۲ نگهدارنده صافی را روی واحد موتور قرار دهید (شکل ۱۵).

۳ صافی را روی نگهدارنده صافی قرار دهید (شکل ۱۶).

۴ مخروط را روی جعبه دنده قرار دهید (شکل ۱۷).

۵ اهرم قفل کردن را بلند کنید تا در وضعیت قفل قرار گیرد (کلیک) (شکل ۱۸).

۶ پارچ آب میوه را زیر لوله قرار دهید (شکل ۱۹).

توجه: اگر بخواهید آب میوه مستقیما در لیوان بریزد از قطعه لوله استفاده کنید.

استفاده از آب لیمو گیری

۱ میوه ها را شسته و آنها را به دو نیمه برش دهید.

۲ مطمئن شوید که پارچ آب میوه مستقیما زیر لوله دستگاه قرار داده شده است (شکل ۲۰).

توجه: برای جلوگیری از صدمه و بروز جراحت دستگاه را از موی سر، ابروها، مژه ها، لباس، نخ، سیم، برس و موارد مشابه دورنگاه دارید.

۳ دکمه کنترل را روی حالت ۱ (سرعت کم) قرار دهید (شکل ۲۱).

توجه: فقط از سرعت ۱ برای پرس مرکبات استفاده کنید.

- همیشه دستگاه را روی سطحی خشك، پایدار و تراز قرار دهید.
- برای اطمینان از اینکه دستگاه ثابت است، سطحی که دستگاه روی آن قرا ردارد و ته دستگاه را تمیز نگاه دارید.

احتیاط

- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- هنگام حمل دستگاه آن را از اهرم قفل کردن در دست نگیرید.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- قبل از روشن کردن دستگاه مطمئن شوید که تمامی قطعات درست نصب شده اند.
- از دستگاه فقط در زمانی که اهرم قفل در وضعیت قفل قرار گرفته است استفاده کنید.
- اهرم قفل کردن را فقط بعد از خاموش کردن دستگاه و متوقف شدن چرخش فیلتر در وضعیت باز قرار دهید.
- از دستگاه بیش از ۱۰ دقیقه بدون وقفه استفاده نکنید.
- هرگز جعبه دنده را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید.
- هرگز جعبه دنده را در ماشین ظرف شویی نشویید.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.

ویژگی ایمنی

- این دستگاه دارای یك ویژگی ایمنی است که از آن در برابر داغ شدن بیش از حد به خاطر فشار زیاد جلوگیری می کند. چنانچه دستگاه آب میوه گیری بیش از حد داغ شود، دستگاه آب میوه گیری به طور اتوماتیك دکمه حفاظت از بار بیش را فعال کرده و خود را خاموش می کند. در صورتی که این اتفاق رخ داد دکمه کنترل را روی · قرار دهید، دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون کشیده و بگذارید تا دستگاه به مدت ۱۵ دقیقه خنك شود. پارچ را برداشته و در، جمع کننده آب میوه و ظرف جمع آوری تفاله را بردارید و سپس دکمه حفاظت در برابر بار بیش از حد که در ته واحد موتور قرار گرفته است را فشار دهید (شکل 2).

میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. درصورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

قبل از اولین استفاده

قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن و ذخیره" مراجعه کنید).

استفاده از دستگاه

آب میوه گیری

آماده سازی آب میوه گیری برای استفاده

۱ مطمئن شوید که کلیه قطعات جدا شونده تمیز می باشند (به فصل "تمیز کردن و ذخیره" مراجعه کنید).

۲ سیم برق را دور پایه موتور باز کنید (شکل ۳).

۳ محفظه تفاله یکپارچه را روی واحد موتور قرار دهید (شکل ۴).

۴ جمع کننده آب میوه را روی محفظه تفاله سوار کنید (شکل ۵).

۵ فیلتر را روی محور گرداننده واحد موتور سوار کنید. مطمئن شوید که فیلتر محکم روی محور گرداننده جا خورده است ("صدای کلیك") (شکل ۶).

۶ در را روی آب میوه گیری سوار کنید (شکل ۷).

۷ اهرم قفل کردن را بلند کنید تا در وضعیت قفل قرار گیرد ("کلیك") (شکل ۸).

۸ در را روی پارچ آب میوه گیری قرار دهید تا از پاشیده شدن مواد جلوگیری به عمل آورید (شکل ۹).

توجه: جدا کننده کف یکپارچه باعث می شود آب میوه زلالی داشته باشید.

۹ پارچ آب میوه را زیر لوله قرار دهید (شکل ۱۰).

مقدمة

بخاطراین خرید به شما تبریك می گوییم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در **www.philips.com/welcome** ثبت کنید.
این دستگاه برای افزایش خروجی آب میوه تا حد نهایی و به حداقل رساندن امورتمیزکردن طراحی شده است.
این دستگاه به صورت تخصصی برای کارمطمئن با انواع مختلف مواد و طیف وسیعی از دستورالعملها طراحی و توسعه یافته است.

شرح کلی (شکل ۱)

1 فشاردهنده
2 لوله تغذیه
3 در
4 فیلتر
5 جمع کننده آب میوه با لوله
6 پنجره تفاله
7 محفظه تفاله یکپارچه
8 محوررانش
9 بازوی قفل کننده
10 واحد موتور
11 دکمه کنترل
12 بخش ذخیره سیم
13 لوله جدا شونده
14 قطعه لوله
15 مخروط
16 صافی
17 نگهدارنده صافی با لوله
18 جعبه دنده
19 درپارچ آب میوه گیری با جدا کننده کف
20 پارچ آب میوه

مهم

این راهنمای کاربررا قبل ازاستفاده ازدستگاه با دقت بخوانید و آنها را درمحلی برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

خطر

- محفظه دستگاه را درآب یا هرگونه مایع دیگرفرو نبرید، یا آن را زیرشیرآب نشوئید.
- قسمت موتوررا درماشین ظرفشویی نشوئید.

هشدار

- قبل ازاتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژمشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایرقطعات دستگاه صدمه دیده اند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگرسیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکزخدمات مجازتوسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگربرای اجتناب ازایجاد خطر، تعویض نمایند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درك صحیح ازآن هستند نمی باشد، مگراینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت ازآنها را دارند دررابطه با این دستگاه قرارداشته باشند.
- کودکان باید تحت مراقبت قرارداشته باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت ازدستگاه استفاده کنند.
- هرگزاجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کارکند.
- اگردرفیلترترك مشاهده نمودید یا اگرفیلتربه نحوی صدمه دیده است، ازدستگاه دیگراستفاده نکرده و با نزدیکترین مرکز خدمات Philips تماس بگیرید.
- هرگزانگشتان خود یا شیئی را درزمانی که دستگاه کارمی کند درلوله تغذیه وارد نکنید.
- فقط ازفشاردهنده برای این منظوراستفاده کنید.
- ازلمس کردن تیغه های کوچك برش واقع درانتهای فیلترخودداری کنید. تیغه ها بسیارتیزمی باشند.

المشكلة	الحل
	يمكن أن تنبعث من الجهاز رائحة كريهة أو ينبعث منه الدخان في حال استخدامه في تحضير أحمال زائدة. وفي حال حدوث ذلك، اوقفي تشغيل الجهاز واتركيه لمدة ٦٠ دقيقة حتى يبرد. وإذا استمرت المشكلة، اتصلي بمركز رعاية مستهلك Philips في بلدك.
يوجد ما يعيق دوران المصفاة.	اوقفي تشغيل الجهاز ثم نظفي أنبوب التغذية والمصفاة وقومي بعصر كمية أقل.
تلامس المصفاة أنبوب التغذية أو أنها تهتز بشدة أثناء التشغيل.	اوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي. تأكدي من تركيب المصفاة بشكل ملائم في مجمع العصير. يجب تركيب الأضلاع الموجودة في قاع المصفاة بالشكل الملائم على عمود التدوير.
	تأكدي من عدم تلف المصفاة. حيث أن وجود أي كسور أو تشققات أو عدم إحكام ربط القرص المحزوز أو أي أوضاع غير صحيحة أخرى قد تؤدي إلى قصور الأداء. إذا اكتشفت وجود أي تشققات أو تلف في المصفاة، توقفي عن استخدام الجهاز واتصلي بمركز رعاية مستهلك Philips في بلدك لاستبدال المصفاة.
عصارة الموالح لا تعمل.	يرجى التحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء. إذا كان الجهاز موصولاً بالكهرباء، تحققي من تركيب الأجزاء بشكل صحيح. وفي حال عدم تركيبها بشكل صحيح، اوقفي تشغيل الجهاز وركبي أجزاء عصارة الموالح بشكل ملائم.
لا يمكنني العثور على مجمع العصير الخاص بعصارة الموالح.	هذا الطراز من عصارات الموالح لا يشتمل على مجمع للعصير. يتدفق العصير من فتحة الصب إلى الكوب أو فتحة الصب مباشرة.
لا أفهم ما الغرض من الجناحين الموجودين على المخروط.	يقوم الجناحان بتقليب اللب لجعل العصير يمر عبر المصفاة بشكل أكثر سهولة.
أريد أن أعرف ما إذا كان بإمكني تنظيف جميع الأجزاء القابلة للفك في غسالة الأطباق.	جميع الأجزاء القابلة للفك، باستثناء علبة التروس، يمكن تنظيفها في غسالة الأطباق. نظفي علبة التروس باستخدام قطعة قماش مبللة.
لا يمكنني تنظيف فتحة الصب عندما تكون مثبتة بحامل المصفاة.	فتحة الصب قابلة للفك. انزعي فتحة الصب من حامل المصفاة لتنظيفها.

٣ للحفاظ على نظافة مطبخك، يمكنك أخذ جميع الأجزاء القابلة للفك (باستثناء علبة التروس) إلى الحوض مرة واحدة (شكل ٢٧).

٤ نظفي جميع الأجزاء القابلة للفك (باستثناء علبة التروس) باستخدم إسفنجة أو قطعة قماش مبللة في الماء الدافئ مع بعض من سائل التنظيف واشطفيها تحت الصنبور.

ملاحظة: جميع الأجزاء القابلة للفك (باستثناء علبة التروس) قابلة للغسيل في غسالة الأطباق.

٥ نظفي وحدة الموتور وعلبة التروس باستخدام قطعة قماش مبللة.

لا تغمري وحدة الموتور وعلبة التروس أبدًا في الماء ولا تشطفيها تحت الصنبور أيضًا.

لا تنظفي علبة التروس أبدًا في غسالة الأطباق.

التخزين

١ خزني سلك التيار الكهربائي في المكان المُخصص لذلك عن طريق لف السلك حول قاعدة وحدة الموتور.

تنبيه: لا تمسكي الجهاز من ذراع القفل أو فتحة الصب عند حمله.

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ٢٨).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب **www.philips.com** الخاص بشركة Philips أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك. يمكنك الحصول على رقم الهاتف الخاص به من كتيب الضمان العالمي. في حال عدم وجود مركز لرعاية العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي.

طلب الملحقات

لشراء الملحقات لهذا الجهاز، قومي بزيارة موزع أجهزة Philips أو مركز خدمة Philips. وإذا واجهتك أي صعوبات في الحصول على الملحقات الخاصة بجهازك، يرجى الاتصال بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك. يمكنك الحصول على بيانات الاتصال الخاصة به من كتيب الضمان العالمي. ويمكنك أيضًا زيارة موقع الويب **www.philips.com/support**.

دليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهينها مع استخدام الجهاز. في حال تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصلي بمركز خدمة العملاء في بلدك.

المشكلة	الحل
العصارة لا تعمل.	هذا الجهاز مزود بنظام أمان. فالجهاز لا يعمل إلا في حالة عدم تركيب الأجزاء بشكل صحيح. اوقفي تشغيل الجهاز وتحققي مما إذا كان قد تم فك الأجزاء بالطريقة الصحيحة.
يتوقف الجهاز أثناء الاستخدام.	العصّارة ساخنة بشدة. اوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي. قومي بإزالة اللب من وعاء اللب المدمج. انتظري حتى يبرد الجهاز. بعدئذ اضغطي على زر الحماية من الحمل الزائد في الجزء السفلي من وحدة الموتور.
تتباطأ سرعة الجهاز أثناء الاستخدام.	وعاء اللب المدمج وصل إلى السعة القصوى له. اوقفي تشغيل الجهاز وقومي بإزالة اللب من وعاء اللب المدمج.
يُصدر الجهاز ضجيجًا مزعجًا وتنبعث منه رائحة كريهة ويسخن بشدة بحيث لا يمكن لمسه وينبعث منه الدخان...الخ.	من الطبيعي أن تصدر رائحة كريهة أو ينبعث بعض الدخان من الجهاز الجديد عند استخدامه لأول مرة. تختفي هذه الظاهرة بعد استخدامك للجهاز لعدة مرات قليلة.
	الجهاز محشور. تحققي من عدم وجود أي فاكهة أو خضروات ملتصقة بالمصفاة. وفي حال حدوث ذلك، أوقفي تشغيل الجهاز وقومي بإزالة الجزء الملتصق وابدئي في العصر مرة أخرى.

ملاحظة: يمكن لهذا الجهاز تحضير ٥ كجم من الجزر في دقيقة واحدة تقريبا (لا يشمل ذلك الوقت المطلوب لإزالة اللب). عند تحضير ٢,٥ كجم من الجزر، اوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي وقومي بإزالة اللب من وعاء اللب المدمج والغطاء والمصفاة. وبعد الانتهاء من تحضير الجزر، أوقفي تشغيل الجهاز واتركيه حتى يبرد على درجة حرارة الغرفة.

٣ تُضاف ملعقة كبيرة من زيت الزيتون وبعض مكعبات الثلج إلى العصير.

٤ اخلطي جيدًا.

٥ صبي العصير في كوب.

نصيحة: قومي بإضافة نبتة نعناع طازجة إلى الكوب الخاص بك كتزيين اختياري.

كوكتيل الطاقة

المكونات:

- ٢ ثمرة جزر
- ٢/١ خيارة
- ١٢ ورقة سبانخ
- ليمونة مقشرة
- ١ عود كرفس
- تفاحة واحدة
- ثمرة طماطم واحدة
- ملعقتان كبيرتان عسل

١ قومي بتحضير جميع المكونات، باستثناء العسل، في العصارة.

٢ بعد الانتهاء من تحضير المكونات، اضيفي العسل إلى العصير واخلطي جيدًا.

التنظيف والتخزين

لا تستخدمي أدوات الفرك أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البنزين أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

يسهل تنظيف الجهاز إذا قمتي بذلك بعد الاستخدام مباشرة.

العصارة

١ اوقفي تشغيل الجهاز. انزعي القابس من مقبس الحائط وانتظري حتى تتوقف المصفاة عن الدوران.

٢ اخفضي ذراع القفل إلى وضع إلغاء القفل (شكل ٢٣).

٣ للحفاظ على نظافة مطبخك، يمكنك أخذ جميع الأجزاء القابلة للفك (وعاء اللب المدمج ومجمع العصير والمصفاة والغطاء) إلى الحوض مرة واحدة (شكل ٢٤).

٤ قومي بفك جميع الأجزاء القابلة للفك.

٥ لفك فتحة الصب القابلة للفك، انزعيها من مجمع العصير (شكل ٢٥).

٦ قومي بتفريغ وعاء اللب المدمج.

٧ نظفي جميع الأجزاء القابلة للفك باستخدم إسفنجة أو قطعة قماش مبللة في الماء الدافئ مع بعض من سائل التنظيف واشطفيها تحت الصنبور.

ملاحظة: جميع القطع القابلة للفك يمكن تنظيفها في غسالة الأطباق. ضعي القطع البلاستيك القابلة للفك في الصينية العلوية في غسالة الأطباق. تأكدي من وضعها بعيدًا عن عنصر الحرارة بما فيه الكفاية.

٨ نظفي وحدة الموتور باستخدام قطعة قماش مبللة.

لا تغمري وحدة الموتور أبدًا في الماء و لا تشطفيها تحت الصنبور أيضًا.

عصارة الموالح

١ اوقفي تشغيل الجهاز. ثم انزعي القابس من مقبس الحائط وانتظري حتى يتوقف المخروط عن الدوران.

٢ اخفضي ذراع القفل إلى وضع إلغاء القفل (شكل ٢٦).

فاكهة/ خضراوات	فيتامينات/معادن	كيلوجول/ عدد السعرات الحرارية	سرعة العصر	الكمية القصوى
كرفس	فيتامين (ج) والبوتاسيوم	٨٠ جرام = ٥٥ كيلوجول (٧ سعر حراري)	عالية	١,٥ كجم أو ٠,٧ لتر عصير
الخيار	فيتامين ج	٢٨٠ جرام = ١٢٠ كيلوجول (٢٩ سعر حراري)	منخفضة	٤,٥ كجم أو ٣ لتر عصير
شمار	فيتامين (ج) وألياف الحمية الغذائية	٣٠٠ جرام = ١٤٥ كيلوجول (٣٥ سعر حراري)	منخفضة	٣,٥ كجم أو ٢,٥ لتر عصير
العنب	فيتامين (ج) و(ب٦) والبوتاسيوم	١٢٥ جرام = ٣٥٥ كيلوجول (٨٥ سعر حراري)	منخفضة	٤ كجم أو ٢,٥ لتر عصير
الكيوي	فيتامين (ج) والبوتاسيوم	١٠٠ جرام = ١٠٠ كيلوجول (٤٠ سعر حراري)	منخفضة	٤ كجم أو ٢,٥ لتر عصير
الشمام	فيتامين (ج) وحمض الفوليك وألياف الحمية الغذائية وفيتامين (أ)	٢٠٠ جرام = ٢١٠ كيلوجول (٥٠ سعر حراري)	منخفضة	٥ كجم أو ٣ لتر عصير كحد أدنى
الدراق	فيتامين (ج) و(ب٣) والبوتاسيوم وألياف الحمية الغذائية	١٨٠ جرام = ٣٥٥ كيلوجول (٨٥ سعر حراري)	عالية	٣,٥ كجم أو ٢ لتر
الخوخ	فيتامين (ج) و(ب٣) والبوتاسيوم وألياف الحمية الغذائية	١٥٠ جرام = ٢٠٥ كيلوجول (٤٩ سعر حراري)	عالية	٣,٥ كجم أو ٢ لتر
الكمثرى	ألياف الحمية الغذائية	١٥٠ جرام = ٢٥٠ كيلوجول (٦٠ سعر حراري)	عالية	٣,٥ كجم أو ٢,٥ لتر عصير
الأناناس	فيتامين ج	١٥٠ جرام = ٢٤٥ كيلوجول (٥٩ سعر حراري)	عالية	٣ كجم أو ٢ لتر عصير
التوت	فيتامين (ج) وحديد وبوتاسيوم ومغنيسيوم	١٢٥ جرام = ١٣٠ كيلوجول (٣١ سعر حراري)	منخفضة	٤ كجم أو ٢,٥ لتر عصير
الطماطم	فيتامين (ج) وألياف الحمية الغذائية وفيتامين (هـ) وفيتامين (أ)	١٠٠ جرام = ٩٠ كيلوجول (٢٢ سعر حراري)	منخفضة	٤ كجم أو ٢,٥ لتر عصير

يمكنك، حسب المكونات المستخدمة، أن تقومي بتحضير حتى ٢,٥ لتر عصير بدون الحاجة إلى تفريغ وعاء اللب المدمج. والكمية القصوى من الفواكه والخضروات التي يمكن عصرها في المرة الواحدة موضحة في الجدول أعلاه. عند عصر المكونات الصلبة مثل الجزر أو الشمندر، فإن الكمية القصوى للعصير التي يمكن استخلاصها تصل إلى ٧٠٠ مللي (تحققي من مؤشر المستوى على وعاء العصير).

ملاحظة: عند وصول وعاء اللب المدمج إلى السعة القصوى له، سوف يصل اللب إلى مجمع العصير والغطاء والعصير.

في حال امتلاء وعاء اللب المدمج، تتم إعاقة حركة الجهاز. وفي حال حدوث ذلك، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وإزالة اللب من وعاء اللب المدمج.

ملاحظة: تساعدك نافذة اللب على التحقق من امتلاء وعاء اللب المدمج والحاجة إلى تفريغه. وحيث أن نافذة اللب يمكن أن تنسد قبل الوصول إلى السعة القصوى للوعاء، يجب التحقق من مؤشر المستوى الموجود بوعاء العصير أيضًا. تصبح نافذة اللب أكثر عرضة للانسداد عند عصر المكونات الصلبة مثل الجزر أو جذور الشمندر.

الوصفات

عصير الجزر والبرتقال

المكونات:

- ١ كجم جزر
- ٤ ثمرات برتقال
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ١ نبتة نعناع طازجة كبيرة (تزيين اختياري)

١ قشري ثمار البرتقال.

٢ قومي بتحضير الجزر والبرتقال في العصّارة.

نصائح

التحضير

- لاستخراج أقصى كمية عصير، اضغطي دوما على الضاغطة الى الأسفل بخفة.
- استخدمي الفاكهة والخضراوات الطازجة لأنها تحتوي على كميات اكبر من العصير. يمكن استخدام هذه العصارة بالشكل الأمثل لعصر الأناناس، وجذور البنجر، وأعواد الكرفس، والتفاح، والخيار، والجزر، والسبانخ، والشمام، والطماطم والبرتقال والعنب على وجه الخصوص.
- العصارة غير مناسبة للاستخدام مع أنواع الفاكهة أو الخضراوات الصلبة و/ أو كثيرة الألياف/ النشوية مثل قصب السكر.
- يمكن أيضا استخدام هذه العصارة في عصر الخضروات ذات العروق والأوراق مثل الخس.
- قومي بإزالة النوى من الكريز والبرقوق والخوخ وغيرها من الفواكه المشابهة. لن تحتاجين إلى إزالة اللب أو البذرة من فواكه مثل الشمام والتفاح والعنب.
- عند استخدام العصارة، لن تحتاجي إلى إزالة القشور الرقيقة. فقط عليك أن تقومي بإزالة القشر السميك الذي لن يتم أكله مثل قشور البرتقال والأناناس والكيوي والشمام والشمندر غير المطهي.
- عند تحضير عصير التفاح، انتبهي إلى أن قوام عصير التفاح يتوقف على نوع ثمار التفاح التي تستخدمينها. كلما كانت ثمرة التفاح تحتوي على كمية عصير أكبر، كلما كان قوام العصير أكثر تماسكًا. اختاري نوع التفاح الذي ينتج عنه نوع العصير المفضل بالنسبة لك.
- إذا كنت ترغبين في تحضير الفواكه الحمضية باستخدام العصارة، قومي بإزالة القشر واللب الأبيض أيضًا. اللب الأبيض يجعل العصير أكثر لذوعة.
- الجهاز غير مناسب للاستخدام مع ثمار الفاكهة النشوية مثل ثمار الموز والبابايا والأفوكادو والتين والمانجو. استخدمي جهاز تحضير الطعام أو الخلاط الكهربائي أو اليدوي لتحضير هذه الفاكهة.

التقديم

- يُنصح بشرب العصير بعد التحضير مباشرة. حيث يفقد العصير مذاقه وقيمته الغذائية في حالة تعرضه للهواء لبعض الوقت.
- إذا كنت ترغبين في الحصول على عصير صافي بدون طبقة رغوة، ركبي الغطاء مع فرازة الرغاوي المدمجة على الوعاء. وإذا كنت ترغبين في الحصول على عصير برغوة، فكي الغطاء مع فرازة الرغاوي من الوعاء.
- يتحول عصير التفاح إلى اللون البني بسرعة كبيرة جدًا. لكن يمكنك الإبطاء من هذه العملية بإضافة بعض قطرات عصير الليمون.
- عند تقديم المشروبات الباردة، قومي بإضافة القليل من مكعبات الثلج.

حقائق عن الفاكهة والخضراوات

فاكهة/ خضراوات	فيتامينات/معادن	كيلوجول/ عدد السعرات الحرارية	سرعة العصر	الكمية القصوى
التفاح	فيتامين ج	٢٠٠ جرام = ١٥٠ كيلوجول (٧٢ سعر حراري)	عالية	٣,٥ كجم أو ٢,٥ لتر عصير
المشمش	غني بألياف الحمية الغذائية ويحتوي على البوتاسيوم	٣٠ جرام = ٨٥ كيلوجول (٢٠ سعر حراري)	منخفضة	٢,٥ كجم أو ١,٥ لتر عصير
الشمندر	مصدر جيد لحامض الفوليك وألياف الحمية الغذائية وفيتامين ج والبوتاسيوم.	١٦٠ جرام=١٩٠ كيلوجول (٤٥ سعر حراري)	عالية	١,٥-٢ كجم أو ٠,٦ لتر-١ لتر عصير
التوت	فيتامين ج	١٢٥ جرام = ٢٩٥ كيلوجول (٧٠ سعر حراري)	منخفضة	٤ كجم أو ٢ لتر عصير
الكرنب المسوق	فيتامين (ج) و(ب) و(ب٦) و(هـ) وحامض الفوليك وألياف الحمية الغذائية	١٠٠ جرام = ١١٠ كيلوجول (٢٦ سعر حراري)	منخفضة	٣,٥ كجم أو ٢ لتر عصير
الكرنب	فيتامين (ج) والبوتاسيوم و(ب٦) وألياف الحمية الغذائية	١٠٠ جرام = ١١٠ كيلوجول (٢٦ سعر حراري)	عالية	٢,٥ كجم أو ١,٢ لتر عصير
الجزر	فيتامين (أ) و(ج) و(ب٦) وألياف الحمية الغذائية	١٢٠ جرام = ١٢٥ كيلوجول (٢٦ سعر حراري)	عالية	١,٥-٢ كجم أو ٠,٦ لتر-١ لتر عصير

١ اغسلي الفاكهة و/ أو الخضراوات ثم قطعيها، عند الضرورة، إلى قطع صغير ملائمة لأنبوب التغذية.

٢ تأكدي من وضع وعاء العصير أسفل فتحة الصب (شكل ١٠).

ملاحظة: إذا كنت ترغبين في استخلاص العصير في كوب مباشرة، استخدمي ملحق فتحة الصب.

٣ شغلي الجهاز عن طريق ضبط مفتاح التحكم على الإعداد ١ (السرعة المنخفضة) أو ٢ (السرعة العادية) (شكل ١٢).

ملاحظة: بالنسبة للفواكه أو الخضروات الصلبة (مثل التفاح وجذور الشمندر والجزر)، ننصحك باستخدام مستوى السرعة ٢ (السرعة العادية). وبالنسبة للفواكه أو الخضروات اللينة (مثل الكريز والكيوي والعنب والطماطم والخيار والشمام)، ننصحك باستخدام مستوى السرعة ١ (السرعة المنخفضة).

٤ ضعي القطع في أنبوب التغذية واضغطي عليها برفق إلى أسفل في المصفاة الدوارة باستخدام الضاغطة (شكل ١٣).
لا تضغطي بشدة على الضاغطة لأن ذلك يمكن أن يؤثر على النتيجة النهائية للعصير. كما يمكن أن يؤدي ذلك حتى إلى توقف المصفاة.

لا تقدمي أبدًا على إدخال إصبعك أو أي أداة أخرى في أنبوب التغذية.

٥ قومي بمحاذاة الفتحات الطولية للضاغطة مع النتوء الصغير الموجود في الجزء الداخلي من أنبوب التغذية وأدخلي الضاغطة في أنبوب التغذية (شكل ١٣).

٦ بعد تحضير جميع المكونات أو عند امتلاء وعاء اللب المدمج، اوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي. انتظري حتى تتوقف المصفاة عن الدوران.

٧ لتفريغ وعاء اللب المدمج، فكي الغطاء والمصفاة ومجمع العصير.

٨ لتحقيق أفضل مستوى من النكهة والطزاجة، قدمي العصير بعد التحضير مباشرة.

ملاحظة: إذا كنت تريدين تخزين العصير في الثلاجة، تأكدي من وضع الغطاء على وعاء العصير.

عصارة الموالح

تجهيز عصارة الموالح للاستخدام

١ ركبي علبة التروس على وحدة الموتور (شكل ١٤).

٢ ركبي حامل المصفاة على وحدة الموتور (شكل ١٥).

٣ ركبي المصفاة على حامل المصفاة (شكل ١٦).

٤ ركبي المخروط على علبة التروس (شكل ١٧).

٥ ارفعي ذراع القفل إلى وضع القفل ("نقرة") (شكل ١٨).

٦ ضعي وعاء العصير تحت فتحة الصب (شكل ١٩).

ملاحظة: إذا كنت ترغبين في استخلاص العصير في كوب مباشرة، استخدمي ملحق فتحة الصب.

استعمال عصارة الموالح

١ اغسلي الفواكه وقطعيها إلى نصفين.

٢ تأكدي من وضع وعاء العصير أسفل فتحة الصب (شكل ٢٠).

ملاحظة: لتجنب وقوع الإصابات وحدوث التلف، اجعلي الجهاز أثناء تشغيله بعيدًا عن الشعر الطويل والملابس والأسلاك وما إلى ذلك.

٣ شغلي الجهاز عن طريق ضبط مفتاح التحكم على الإعداد ١ (السرعة المنخفضة) (شكل ٢١).

ملاحظة: استخدمي إعداد السرعة ١ مع عصارة الموالح فقط.

٤ اضغطي الفاكهة المقسمة إلى أنصاف بقوة على المخروط (شكل ٢٢).

نصيحة: يكون من السهل تنظيف الجهاز إذا قمت بعمل ذلك على الفور (انظري فصل "التنظيف والتخزين").

- للتأكد من أن الجهاز يقف بثبات، احرصي دائمًا على نظافة السطح المثبت عليه الجهاز والجزء السفلي من الجهاز.

تنبيه

- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.
- لا يجب مسك الجهاز من ذراع القفل عند حمله.
- لا تقدمي أبدًا على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغيًا.
- تأكدي من تركيب جميع القطع بإحكام قبل تشغيل الجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط عندما يكون ذراع القفل في وضع القفل.
- لا تخفضي ذراع القفل إلى وضع تحرير القفل إلا بعد إيقاف تشغيل الجهاز وتوقف المصفاة عن الدوران.
- لا تستخدمي عصارة الموالح لمدة أطول من ١٠ دقائق دون تدخل.
- لا تغمري علبة التروس أبدًا في الماء و لا تشطفيها تحت الصنبور أيضًا.
- لا تنظفي علبة التروس أبدًا في غسالة الأطباق.
- احرصي دومًا على فصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.

ميزة الأمان

- هذا الجهاز مزود بميزة أمان تحميه ضد السخونة الزائدة الناتجة عن التشغيل على أحمال زائدة. في حال السخونة الزائدة، تقوم العصّارة بالتنشيط التلقائي لزر الحماية من الحمل الزائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا. وفي حال حدوث ذلك، اضبطي مفتاح التحكم على الإعداد ٠ وافصلي الجهاز عن التيار الكهربائي واتركيه لمدة ١٥ دقيقة حتى يبرد. ارفعي وعاء العصير وفكي الغطاء ومجمع العصير ووعاء اللب المدمج ثم اضغطي على زر الحماية من الحمل الزائد في أسفل وحدة الموتور (شكل ٢).

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمنًا إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

قبل الاستخدام لأول مرة

نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تمامًا قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف والتخزين").

استخدام الجهاز

العصارة

تجهيز العصارة للاستخدام

١ تأكدي من أن جميع الأجزاء القابلة للفك نظيفة (انظري فصل "التنظيف والتخزين").

٢ اخرجي السلك الكهربائي من قاعدة وحدة الموتور (شكل ٣).

٣ ركبي وعاء اللب المدمج على وحدة الموتور (شكل ٤).

٤ ركبي مجمع العصير على وعاء اللب المدمج (شكل ٥).

٥ ركبي المصفاة على عمود التدوير الخاص بوحدة الموتور. تأكدي من تركيب المصفاة بالشكل الصحيح فوق عمود التدوير ("نقرة") (شكل ٦).

٦ ركبي الغطاء على العصارة (شكل ٧).

٧ ارفعي ذراع القفل إلى وضع القفل ("نقرة") (شكل ٨).

٨ ضعي الغطاء على وعاء العصير لتجنب التطاير (شكل ٩).

ملاحظة: فرازة الرغاوي المدمجة تضمن لك الحصول على عصير نقي كنتيجة نهائية.

٩ ضعي وعاء العصير تحت فتحة الصب (شكل ١٠).

ملاحظة: إذا كنت ترغبين في استخلاص العصير في كوب مباشرة، استخدمي ملحق فتحة الصب (شكل ١١).

استخدام العصارة

لن يعمل الجهاز ما لم تكن جميع الأجزاء مركبة بشكل صحيح وذراع القفل في وضع القفل.

مقدمة

مبروك على شرائك الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على **www.philips.com/welcome**.

هذا الجهاز مُصمم لزيادة مخرجات العصير مع التقليل من متاعب التنظيف. وهو مطور خصيصًا لتمكنك من تحضير مجموعة متنوعة من المكونات والوصفات بثقة.

الوصف العام (شكل ١)

1 الضاغطة
2 أنبوب التغذية
3 الغطاء
4 المصفاة
5 مجمع العصير مع فتحة الصب
6 نافذة اللب
7 وعاء اللب المدمج
8 عمود التدوير
9 ذراع القفل
10 وحدة الموتور
11 مفتاح التحكم
12 المكان المخصص لتخزين السلك
13 فتحة الصب القابلة للفك
14 ملحق فتحة الصب
15 المخروط
16 المصفاة
17 حامل المصفاة مع فتحة الصب
18 علبة التروس
19 غطاء وعاء العصير مع فرّازة الرغاوي المدمجة
20 وعاء العصير

هام

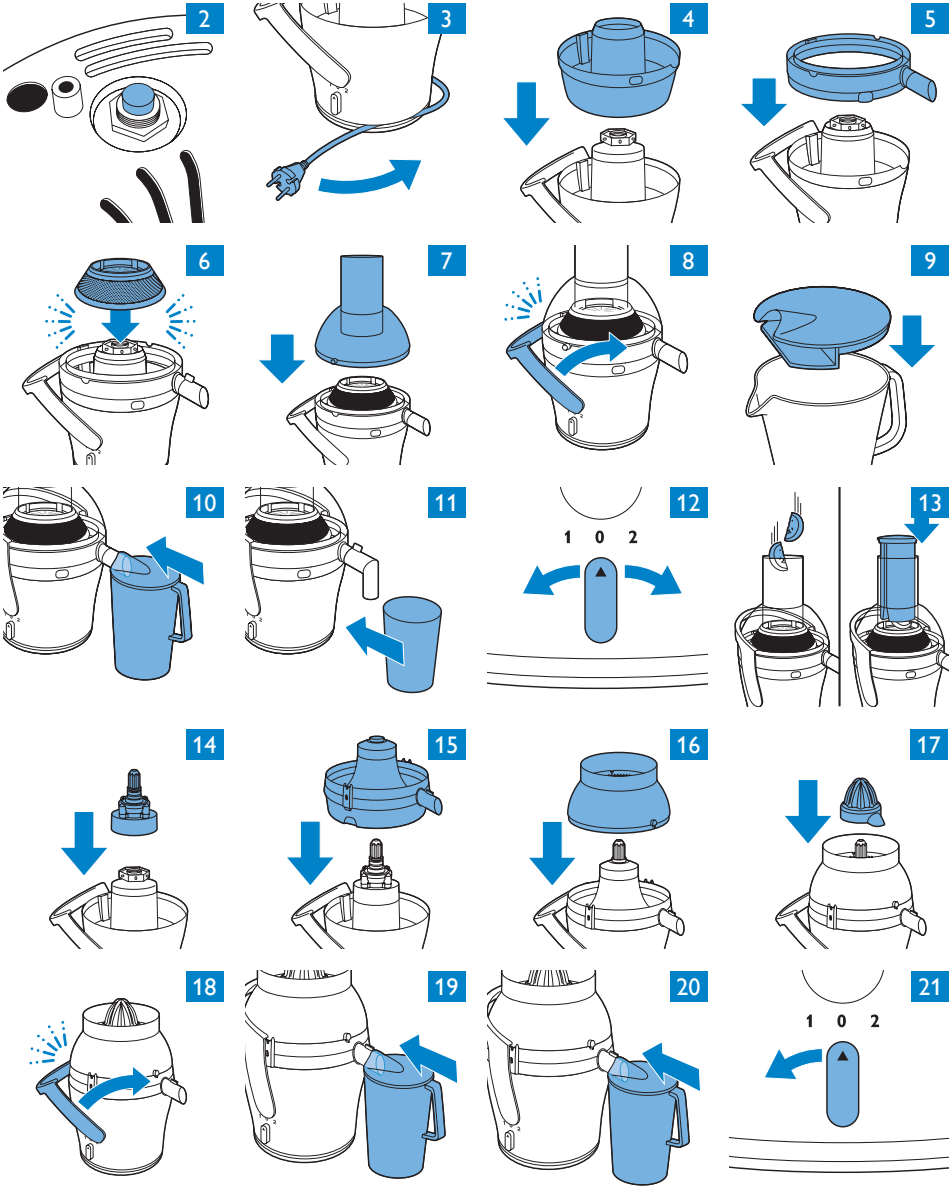
يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

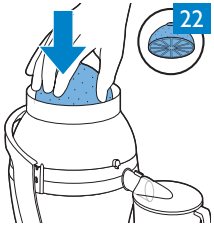
خطر

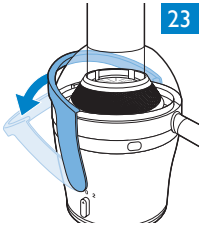
- لا تغمري وحدة الموتور أبدًا في الماء أو أي سائل آخر ولا تشطفيها تحت ماء الصنبور الجاري.
- لا يجب تنظيف وحدة الموتور في غسالة الأطباق.

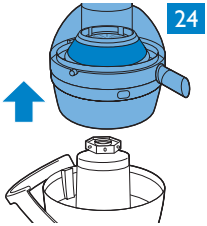
تحذير

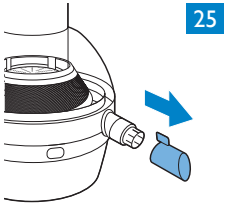
- تأكدي من موائمة مستوى الفولتية المشار إليه على قاعدة الجهاز لمستوى فولتية التيار الكهربي المحلي في بلدك قبل توصيل الجهاز.
- لا تستخدمي الجهاز في حالة تلف السلك الكهربي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تدعي الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- إذا اكتشفت أي تشققات في المصفاة أو في حالة تعرض المصفاة للتلف بأي شكل من الأشكال، لا تستخدمي الجهاز بعد ذلك واتصلي بأقرب مركز صيانة تابع لشركة Philips.
- لا تحاولي وضع إصبعك أو أي أداة أخرى في أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز.
- فقط استخدمي الضاغطة في هذا الغرض.
- لا تلمسي الشفرات القاطعة الصغيرة الموجودة في قاع المصفاة. فهي حادة للغاية.
- تأكد دومًا من وضع الجهاز واستخدامه على سطح ثابت ومستوي.


2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
1 0 2
13
14
15
16
17
18
19
20
21
1 0 2

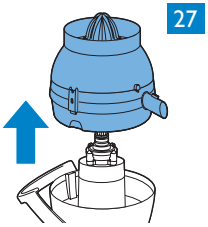

22


23

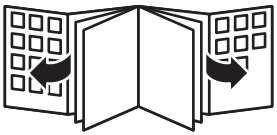

24


25

26


27

28



100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4203.064.5847.1